

# Weihnachten Rezepte

## Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe mit Butter Croûton

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Gemüse, Backen, Kartoffel, Suppe, Trüffel, Weihnachten

---

300 g	Kartoffeln, mehlig kochend	750 ml	Gemüsebrühe
3	Schalotten	750 ml	Sahne
1	Lauchstange	120 g	Butter
1	eingekochte Trüffel	6	Scheib. Weissbrot
10	Trüffelfond (aus dem - Trüffel-Glas)	1 Bund	glatte Petersilie
		150 ml	Schlagsahne

---

Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotten pellen und würfeln. Lauchstange waschen und in Ringe schneiden. Zusammen in 50 g Butter andünsten, mit Gemüsebrühe, Sahne und Trüffelfond auffüllen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren. Vor dem Servieren noch einmal erwärmen und mit dem Mixstab kräftig aufschäumen.

Weißbrot entrinden, in winzige Würfel schneiden und in der restlichen Butter goldbraun rösten.

Petersilie in feine Streifen schneiden, Trüffel ebenfalls. Sahne schlagen.

Geschlagene Sahne mit Petersilie und Trüffel mischen und in einer Schüssel neben die erwärmte Suppe aufs Büffet stellen, so dass sich jeder einen Klecks davon nehmen kann. Die Buttercroûtons getrennt dazu stellen.

Tipp: Wem die Trüffel zu teuer ist, der kann die Suppe auch mit etwas Trüffelöl aromatisieren oder einfach so servieren.