




Cremige Kartoffelsuppe mit Rotwein-Schalotten und Knusper-Schinken



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	10 St.
Zucker	1 EL
Butter	1 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kartoffeln, vorw. festk.	750 g
Knollensellerie	250 g
Olivenöl	2 EL
Geflügelbrühe	1 L
Serranoschinken	75 g
Muskatnuss, gemahlen	
saure Sahne	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, kleine Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Schalotten bis auf 2 halbieren und schälen. In einem Topf Zucker auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. goldgelb karamellisieren lassen, Butter unterrühren. Schalotten darin kurz andünsten, mit Rotwein und Essig ablöschen und ca. 7–10 Min. weich garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

2. Kartoffeln und Sellerie waschen, schälen und würfeln. Übrige Schalotten halbieren, schälen und würfeln. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und gewürfelte Schalotten darin glasig dünsten. Kartoffeln und Sellerie zugeben und kurz mitdünsten. Brühe angießen, zum Kochen bringen und ca. 15–20 Min. garen.

3. Währenddessen Schinken würfeln, Pfanne erneut erhitzen und im übrigen Öl ca. 3 Min. knusprig braten. Anschließend die Kartoffelsuppe pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und saure Sahne unterrühren. Cremige Kartoffelsuppe in Schalen füllen, mit Rotweinschalotten und Knusperschinken auf der Suppe anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	431 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	15 g