

RANDEN-SÜPPCHEN MIT WODKA

Dank dem Steamer haben Sie in kurzer Zeit eine Suppe, die konventionell hergestellt viel länger kochen müsste und die Sie mit ihrem köstlichen Aroma restlos überzeugt. Falls Sie keine gekochte Kartoffel vorrätig haben, können Sie die rohe Kartoffel auch mit der Bircherraffel geraffelt zu den Randen geben,

500 g kleine, gekochte Randen

1 mittelgrosse, gekochte Kartoffel

5 dl Gemüsebouillon

Salz, Cayennepfeffer
2 EL Wodka

1 dl Crème fraîche
4 Dillzweige

schälen, die Hälfte davon in Stücke schneiden, mit dem Stabmixer pürieren; die andere Hälfte in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden

schälen, in Stücke schneiden und pürieren

in eine Schale geben, Randen (Püree und Würfel) und Kartoffel beifügen, kochen (1)

abschmecken

die Hälfte der Crème fraîche in die Suppe einrühren; die Suppe in Tassen anrichten, je einen ~~Esslöffel~~ Crème fraîche darauf geben und mit einem Dillzweig garnieren, sofort servieren