



KARTOFFELCREMESUPPE MIT SELCHFLEISCHSCHLUTZKRAPFEN



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Füllungen bleiben länger saftig



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SUPPE

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
50 g	Oignon(s), finement hachées
50 g	Lard fumé, coupé en petits dés
5 ml	Maiskeimöl, zum Anbraten
300 g	Pommes de terre,
750 ml	Bouillon de légumes
	Sel
	Poivre
	Cumin
	Marjolaine

FÜR DEN SCHLUTZKRAPFENTEIG

125 g	Farine, sans levure
80 g	Pommes de terre, cuit
100 ml	Eau
	Huile d'olive
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade, râpée

FÜR DIE SCHLUTZKRAPFENFÜLLUNG

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Selchfleisch_Viande fumée, coupé en dés
30 g	Fromage frais
20 g	Ciboulette, finement hachées
20 g	Raifort, râpée
	Huile végétale, zum Frittieren

PRÉPARATION

1. Für die Suppe Zwiebeln und Speck in Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, Fond aufgießen, würzen und weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren. Mit kaltem QimiQ verfeinern, erwärmen und vor dem Servieren noch einmal aufmixen.
2. Für den Krapfenteig alle Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig kneten.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Teig quadratisch ausrollen und halbieren. Von der Füllung walnussgroße Häufchen mit fingerbreitem Abstand auf eine der Teigplatten geben. Finger in Wasser tauchen und gitternetzartig die Zwischenräume zwischen den Häufchen anfeuchten. Mit der 2. Teigplatte abdecken und zwischen den Häufchen gut andrücken, um jeden Schlutzkrapfen zu verschließen. Mit einem runden Ausstecher Schlutzkrapfen ausstechen.
5. Schlutzkrapfen in heißem Öl herausbacken und in der Kartoffelcremesuppe servieren.