



KARTOFFELCREMESUPPE MIT SELCHFLEISCHSCHLUTZKRAPFEN



QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

| | |
|---------------|-------------------------------|
| 250 g | QimiQ Classic, gekühlt |
| 50 g | Zwiebel(n), fein gehackt |
| 50 g | Räucherspeck, klein gewürfelt |
| 5 ml | Maiskeimöl, zum Anbraten |
| 300 g | Kartoffeln, mehlig |
| 750 ml | Gemüsebrühe |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Kümmel |
| | Majoran |

FÜR DEN SCHLUTZKRAPFENTEIG

| | |
|---------------|----------------------|
| 125 g | Mehl, glatt |
| 80 g | Kartoffeln, gekocht |
| 100 ml | Wasser |
| | Olivenöl |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Muskatnuss, gerieben |

FÜR DIE SCHLUTZKRAPFENFÜLLUNG

| | |
|--------------|----------------------------|
| 125 g | QimiQ Classic, ungekühlt |
| 100 g | Selchfleisch, gewürfelt |
| 30 g | Friskäse |
| 20 g | Schnittlauch, fein gehackt |
| 20 g | Kren, gerieben |
| | Pflanzenöl, zum Frittieren |

ZUBEREITUNG

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.