



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	Frischkäse
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.