



KARTOFFELCREMESUPPE MIT SELCHFLEISCHSCHLUTZKRAPFEN



QimiQ VANTAGGI

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



25



medio

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE SUPPE

250 g QimiQ Classic,
50 g Cipolla (Cipolle),
50 g Lardo affumicato,
5 Olio di germi di mais,
300 g Patate,
750 Brodo di verdura
Sale
Pepe
Cumino
Maggiorana

FÜR DEN SCHLUTZKRAPFENTEIG

125 g Farina,
80 g Patate,
100 Aqua
Olio d'oliva
Sale
Pepe
Noce moscata,

FÜR DIE SCHLUTZKRAPFENFÜLLUNG

125 g QimiQ Classic,
100 g Carne affumicata,
30 g Formaggio fresco
20 g Erba cipollina,
20 g Rafano,
Olio vegetale, zum Frittieren

PREPARAZIONE

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.