

Maistopf mit Ingwerschaum – auch für Suppenkasper



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller/<https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com>

Zutaten:

300 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
5 Kartoffeln
3/4 l Gemüsebrühe
500 g Maiskörner
6 geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer, bei Bedarf getr. Chili

1/8 l SahneSchaum:

100 ml Milch
5 g Ingwer

Zubereitung:
Ingwer zerkleinern und in Milch kurz erhitzen. Milch wieder abkühlen lassen. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln würfeln (z.B. mit Würfelschneider)

Speck und Zwiebeln anbraten (140 Grad – Kochrührelement Intervall 3).

Dann Kartoffeln zufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. 10 – 15 min köcheln (100 Grad) lassen.

Tomaten im Multi kurz schreddern und zusammen mit abgetropften Maiskörnern, Salz + Pfeffer ggf. Chili nach Gusto dazugeben.

Weitere 15 min. köcheln lassen. Sahne einrühren. – Fertig.

Ingwermilch aufschäumen, Maistopf in Suppentassen füllen und Ingwerschaum darauf geben.

Dazu passt selbstgebackenes Baguette.

Guten Appetit!

Markklößchen für die Suppe



Rezept und Foto von Manfred Cuntz

Für 8 Portionen

Zutaten:

700 g Rindermarkknochen

Salz

Muskat

90 g Semmelbrösel

2 Eier

Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

Mark mit einem spitzen Messer aus den Knochen lösen und vorsichtig herausdrücken. Mark in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen, durch ein feines Sieb

gießen und erkalten lassen.

Erkaltetes Mark in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in 3-4 Minuten schaumigweiß schlagen, mit Salz und Muskat würzen.

Anmerkungen von Manfred: Der Handrührer heißt bei mir Major mit Profi-Patisseriehaken. Flexi geht sicher auch.

Semmelbrösel und Eier unterrühren. Masse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4 dünne Rollen à ca. 20 cm Länge formen.

Rollen in ca. 40 kleine Stücke schneiden und zu Klößchen formen.

Anmerkungen von Manfred:

Allerdings mache ich nicht die Rolle sondern portioniere die Masse mit einem kleinen Eiskugeldingens.

Markklößchen in leicht siedendes Salzwasser geben und 8-10 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen. Achtung: Wasser darf nicht kochen, die Klößchen würden sofort zerfallen! Markklößchen erst kurz vorm Servieren in die heiße Brühe geben

Maronenschaumsuppe



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

4 Schalotten
2 Knoblauchzehe
2 EL Butter
200 g Maronen, geschält und vorgegart
100 ml weißer Portwein
600 ml Geflügelfond
200 ml Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer
Chili
2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
Salz
1 Msp. Zimt
Chili

Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Maronen zugeben und leicht rösten (Kochrührelement).



Das Ganze mit Portwein ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne zugeben und die Maronen weich kochen.

Anschließend fein pürieren (Blender) und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, die Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in den Tellern anrichten und mit den Croutons servieren.

Ich habe zusätzlich etwas Milchschaum auf die Suppe gegeben.



Möhren-Ingwer-Kokos-Suppe mit Milchschaum und geräuchertem Pfeffer



Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

- 1 kg Möhren
- 2 Zwiebeln
- 40 Gr Ingwer
- 1 EL Butter
- 3 TL brauner Zucker
- 1 l Gemüsebrühe (bei uns vegan)
- 3 TL Curry
- 1 TL Salz
- 2 Dosen Kokosmilch
- Milchschaum
- Geräucherter Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter mit dem Flexirührer bei 140 Gr, Intervallstufe 2 schmelzen und die Zwiebel und Ingwer kleingeschnitten darin 2 min anbraten. Danach den Zucker hinzugeben und kurz karamelisieren. Den Curry darüber geben kurz mit anrösten, die Möhren hinzugeben und 1 Minute mit anrösten.

Das Kochröhrelement einsetzen, die Gemüsebrühe angießen, vorsichtig salzen und weitere 20 min kochen lassen. Nun die Kokosmilch hinzugeben und in 2 Portionen im Glasmixaufsatz in

2 min auf Stufe 4 pürieren.

In den Suppenteller geben, mit etwas Milchschaum dekorieren und mit frisch gemahlenem geräuchertem Pfeffer bestreuen.

Dazu ein leckeres Baguette und ein Landbrot.

Guten Appetit.

[Möhrensuppe von Johann Lafer](#) [– Video](#)