

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Kartoffelcremesuppe

- 400 g Kartoffeln
- 1/2 Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1 Beet Kresse
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 800 ml Kalbsfond
- 100 ml Schlagsahne
- 2 geräucherte Forellenfilets

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Suppengrün putzen und ebenfalls würfeln. Zwiebel pellen und -- na was schon, würfeln. Kresse vom Beet scheiden und - nein nicht würfeln, klein schneiden. Butter im Topf erhitzen. Kartoffeln, Gemüse und Zwiebel darin andünsten, mit Salz & Pfeffer würzen und mit dem Fond auffüllen. Suppe 5-6 Minuten garen, dann 3/4 der Kresse zugeben. Alle Zutaten im Topf mit dem Scheidestab des Handrührers fein pürieren. Die Sahne zugiessen, kurz aufkochen. Evtl. nochmals mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die Forellenfilets in kleine Stücke zerteilen und in Suppenteller geben, mit der Kartoffelsuppe auffüllen und mit der Kresse bestreuen. Dazu : Baguette oder herzhaftes Brot

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00