

17) BIO-Kartoffel-Käse-Suppe

Niederrhein

Die Basis dieser Suppe kommt ursprünglich - dort allerdings mit Hackfleisch - vom Niederrhein.

Am Niederrhein gibt es eine sehr bodenständige Küche mit regionalen Produkten, die einfach ist und lecker schmeckt, sich aber mit Komponenten aus anderen Ländern sehr gut verfeinern und interessant variieren lässt.

Die Suppe erinnert an das Aufwärmen im Winter nach dem Schlittenfahren (damals mit Hackfleisch und Schmelzkäse statt heute Gorgonzola und Chili)

Zutaten:

- 60 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 250 g festkochende Kartoffeln
- 900 ml Gemüsefond
- 150 ml Schlagsahne
- 50 g Gorgonzola
- Salz
- 1 kleine Thai-Chili-Schote
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebeln und Kartoffeln klein schneiden und in der Butter anschwitzen, mit 900 ml Gemüsefond auffüllen und langsam weichkochen lassen, Schlagsahne und Gorgonzola hinzufügen und pürieren, superfein geschnittenes Thai-Chili einrühren, zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Der Gorgonzola lässt sich je nach Vorliebe durch viele andere andere Käsesorten ersetzen. Wer es milder mag, nimmt weniger Gorgonzola, wer es kräftiger mag, nimmt mehr Gorgonzola.

Wer es schärfer mag, nimmt mehr Chili, und wem es zu scharf ist, der reduziert die Chilimenge einfach.