

## Westfälische Sauerrahmsuppe

In NRW lieben wir unsere Suppen, ob stückig, cremig, leicht oder vollgepackt mit allem, was wir haben. Heute zaubern wir eine feine Suppe auf Hühnerbrühenbasis, der wenige Kartoffeln Bindung verleihen und die mit reichlich saurer Sahne und etwas Kümmel abgeschmeckt wird.



Portionen: 2  
Vorbereitung: 15 min  
Zubereitung: 30 min  
Zeit gesamt: 45 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die Westfälische Sauerrahmsuppe:

- ¼ Stange Lauch (weiße und hellgrüne Teile)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 große mehligkochende Kartoffel (150 g)
- 1 kleiner saurer Apfel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 750 ml Hühnerfond

- 1 EL Weißweinessig
- 1 Lorbeerblatt
- 150 g saure Sahne

#### Zutaten für die Pumpnickelbrösel:

- 75 g Pumpnickel
- 1 EL Butterschmalz
- Salz

#### Außerdem:

- Einige Halme Schnittlauch

#### Besondere Utensilien:

- Stabmixer

#### Zubereitung:

- **Für die Westfälische Sauerrahmsuppe** den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Kartoffel und Apfel schälen und fein würfeln.
- Ein Esslöffel Butterschmalz in einem Topf zerlassen und Lauch und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren glasig dünsten.
- Kartoffel und Apfel hinzufügen und eine Minute unter Rühren anbraten.
- Kümmel hinzufügen und kurz mitbraten, dabei eine Prise zurückbehalten.
- Gemüsemischung mit Salz und Pfeffer würzen, Hühnerfond, Essig und Lorbeer hinzufügen und aufkochen.
- Bei mittlerer Hitze und schräg aufgelegtem Deckel köcheln lassen, bis die Kartoffel gar ist, etwa 20 Minuten.
- In der Zwischenzeit **für die Pumpnickelbrösel** den Pumpnickel zerbröseln.
- Butterschmalz in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Pumpnickelbrösel darin bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren knusprig braten.
- Mit einer Prise Salz und würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
- Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen und entsorgen.
- Suppe mit Hilfe des Stabmixers glatt pürieren, die saure Sahne unterrühren und nochmals abschmecken. Nicht mehr kochen lassen!
- Westfälische Sauerrahmsuppe auf Teller verteilen, mit den gerösteten Pumpnickelbröseln, Schnittlauch und dem zurückbehaltenen Kümmel bestreuen und servieren.
- Dazu nach Wunsch Bauernbrot und frische Butter servieren – **Mahlzeit!**