

1 Kartoffelsuppe mit Chicoree

1200 g Kartoffeln
300 g Knollensellerie
300 g Zwiebeln
6 EL Öl
350 ml Weißwein
2 L Gemüsebrühe
4 Zweige Majoran
500 ml Schlagsahne
Salz
Weißer Pfeffer
900 g Chicoree
4 EL Zucker

-
1. Kartoffeln und Sellerie schälen grob würfeln. Zwiebeln pellen und fein würfeln, Gemüse in 2 EL Öl andünsten, Wein und Brühe dazu gießen, Majoran dazu geben, bei mittlerer Hitze 40min kochen.
 2. Majoranzweige entfernen, Suppe pürieren, durch ein Sieb gießen und die Sahne dazu geben, salzen und pfeffern.
 3. Chicoree putzen, Blätter in feine Streifen schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne stark erhitzen, Chicoree darin anbraten, Mit Zucker bestreuen und unter gelegentlichem Schwenke karamellisieren. Chicoreestreifen in die Suppe geben und Streifen von Räucheraal in die Suppe geben.