

ERDÄPFEL-BRENNESSELSUPPE MIT RICOTTA-MASCARPONE PRALINE

Ein Rezept von Hotel Gasthof Waldschenke

45 Min

Koch-/Backzeit

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

50 g Zwiebel
200 g Brennessel
100 g Erdäpfel
1/8 l Weißwein
½ l Fleischsuppe
250 g Sahne
40 g Butter
Knoblauch nach Belieben

Zutaten für Praline:
200g Ricotta
100 g Mascarpone
100 g Toastbrot in Würfeln
1 Eiweiß
50 g Parmesan

Ein Rezept von: Hotel Gasthof Waldschenke

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit Butter anrösten, die Erdäpfel klein schneiden und dazu geben, kurz anrösten, mit Weißwein löschen und mit Fleischsuppe aufgießen. 20 Min. kochen lassen, Sahne dazugeben, nochmals aufkochen. Die gewaschenen und fein geschnittenen Brennessel dazu geben, nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Mixer mit etwas kalter Butter kräftig mixen, sofort servieren.

Zubereitung für Praline:
Alle Zutaten gut zusammenmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu kleinen Pralinen formen, in heißem Öl frittieren und in die Brennesselsuppe als Einlage geben.