

# Kartoffelsuppe

mit Sauerkraut-Schinken-Taschen und Kürbiskernöl



## Zubereitung

### Kartoffelsuppe:

Kartoffeln und das Gemüse schälen und fein würfeln. Zwiebeln leicht anschwitzen und anschließend die Kartoffeln und das Gemüse hinzugeben. Mit der Gemüsebrühe und der Milch auffüllen und gar köcheln lassen. Nun 2 Esslöffel des Gemüses herausnehmen. Den Rest pürieren und mit Meersalz und Muskat abschmecken. Den Sauerrahm und die Kräuter zum Schluss unterheben. Beim Anrichten die Gemüsewürfel und die Sauerkraut-Taschen in den Suppenteller geben. Nun die Suppe dazu. Oben drauf die geschäumte Milch, das Kürbiskernöl und die gerösteten Kerne geben.

### Sauerkraut-Schinken-Taschen:

Den gekochten Schinken in sehr dünne Scheiben schneiden. 2 Scheiben halbieren und auslegen. Diese mit je einem gehäuften Teelöffel gehacktem und leicht gegartem Sauerkraut füllen und zuschlagen. Mit der Naht nach unten auf ein Blech geben und im Combi-Steamer mit Dampf erhitzen.

## Zutaten

60 g Kartoffeln mehlig kochend  
20 g Zwiebeln  
1 g Knoblauch  
10 g Sellerie  
20 g Lauch  
10 g Karotten  
1 TL Petersilie  
1 TL Schnittlauch  
1 EL Sauerrahm  
20 ml Milch  
10 ml Milch geschäumt  
2 TL Sauerkraut gegart  
20 g Schinken gekocht mager  
120 ml Gemüsebrühe  
0,5 TL Kürbiskernöl  
1 TL Kürbiskerne geröstet

