Jägermeister
Heimatküche

GERAUCHTE ZUCCHINI-SUPPE

Zubereitung:

Räucher Chips (z.B. WEBER MESQUITE) 30 Minuten in Wasser einweichen. Den Grill für das Indirekte Räuchern vorbereiten.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in Salzwasser weich kochen und abgießen. Beiseite stellen.

Die Zucchini in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und kurz ziehen lassen. Danach mit Rapsöl, Salz und Zucker marinieren. Restliche Zutaten bereitstellen.

Die Zucchinischeiben indirekt auf den Grillrost legen. Die Räucherchips auf die Glut oder Räucherbox geben. Deckel schließen und Lüftung öffnen. Die Zucchinischeiben für 20 bis 25 Minuten räuchern.

Den geräucherten Zucchini in Würfel schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen die Schalotten und Knoblauch darin glasig schwitzen. Geräucherte Zucchini und gekochte Kartoffelwürfel beifügen. Mit Geflügelfond und der Sahne auffüllen, ohne Deckel bei mittlerer Hitze so lange köcheln bis alles gar ist. Im Mixer sehr fein mixen evtl. durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Gutes Gelingen
Kochschule esscapade

Zutaten für 6-8 Personen:

2	große Zucchini
150 g	Kartoffeln
50 ml	Rapsöl
50 g	Butter
4	Schalotten
2-3	Knoblauchzehen
1 l	Geflügelfond
350 ml	Sahne
20 ml	Zitronensaft
	Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle

kochschule esscapade
www.kochschule-esscapade.de
info@kochschule-esscapade.de