



## Bärlauchsuppe mit Parmesan-Krapfen

Von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Bärlauchsuppe

2 Schalotten  
100 g Sellerie  
400 g Kartoffeln, mehligkochend  
1 EL Butter  
Salz, Muskatnuss  
50 ml (alkoholfreier) Weißwein  
1000 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
250 g Bärlauch

#### Parmesan-Krapfen

450 g Kartoffeln, mehligkochend  
30 g Butter  
50 g Mehl  
1 Eigelb  
1 Ei  
3 Blätter Bärlauch  
50 g Parmesan, gerieben  
Öl zum Frittieren

### Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Garzeiten):

Die Kartoffeln für die Krapfen schälen, würfeln und kalt in Salzwasser aufstellen. Aufkochen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln sehr weich sind, das sollte etwa 20 Minuten dauern.

Schalotten, Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln. In einem Topf mit Butter farblos anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, dann mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe angießen. Köcheln lassen, bis das Gemüse sehr weich ist, das sollte etwa 20 bis 35 Minuten dauern.

In der Zwischenzeit die Kartoffel abgießen und ausdampfen lassen. Fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Butter in einem Topf zerlassen, 100 Milliliter Wasser hineingeben und aufkochen. Mehl sieben und in einem Rutsch mit in den Topf geben. Weiter erhitzen, bis sich die Masse ablöst und eine weiße Schicht am Topfboden entsteht, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren. In eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen, dann das Eigelb und das Ei nach und nach mit einer Küchenmaschine einarbeiten. Auch die noch warme Kartoffelmasse, grob geschnittenen Bärlauch und Parmesan untermischen. Mit zwei Löffeln Nocken abstechen und in ausreichend heißem Fett bei etwa 160 bis 170 Grad ausfrittieren, bis sie braun und knusprig sind, dann auf Küchenpapier entfetten und salzen.



Zwischenzeitlich die Suppe mit Sahne und grob geschnittenem Bärlauch fein pürieren. Abschmecken und mit den Parmesan-Krapfen als Einlage servieren.

**Nährwerte pro Portion:**

746 kcal – 52 g Fett – 17 g Eiweiß – 54 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch. Parmesan kann tierisches Lab enthalten.**