



Kartoffel-Lauch-Suppe in Brotteigtassen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

Für die Suppe: 600g Kartoffeln, gewürfelt, 500g Lauch, in Ringe geschnitten, 2 Zwiebeln, gewürfelt, 50g Butter, 800ml Brühe, 150ml Sahne, 200g Kräuter-Schmelzkäse, 175g gekochter, Schinken, in Streifen, Salz, Pfeffer; Für den Teig: 500g Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 4 EL Olivenöl, 250ml Wasser, lauwarm, 1 Eigelb, 4 EL Milch

Zubereitung:

1. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Eine kleine Schüssel (ca. 12cm Durchmesser) über den Rand hinaus mit Alufolie auslegen, mit Haushaltspapier füllen und die überstehende Alufolie über dem Haushaltspapier zusammenlegen. Die „Füllung“ aus der Schüssel nehmen und weitere 3 Formen auf diese Weise herstellen. Alu-Formen rundum dünn mit Öl bestreichen.
3. Den Hefeteig kurz durchkneten, in 4 Stücke teilen. Aus jedem Teil auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche eine runde Platte von ca. 14cm und eine weitere Platte von ca. 18cm Durchmesser ausrollen. Die kleineren Platten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Aluformen mit der gewölbten Seite nach oben darauf setzen. Jeweils eine größere Platte über die Form legen und die Ränder beider Platten gut zusammendrücken.
4. Aus den Teigresten zur Dekoration kleine Blüten oder Blätter formen und diese seitlich an die Tassen legen. Teigtassen mit dem mit Milch verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 - 35 Minuten goldbraun backen.
5. Inzwischen die Zwiebelwürfel in einem Bräter glasig dünsten, dann Lauch und Kartoffeln zufügen und mitdünsten. Brühe zugeben und das Ganze zugedeckt etwa 40 Minuten schwach kochen lassen.
6. Etwa ein Drittel der Gemüse- und Flüssigkeitsmenge entnehmen, den Rest fein pürieren. Sahne und Schmelzkäse mit der pürierten Masse glattrühren. Gekochten Schinken und die entnommene Gemüse- und Flüssigkeitsmenge wieder zugeben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Minuten goldbraun backen.
7. Sofort nach dem Backen mit einem scharfen Messer von jeder Tasse einen Deckel abschneiden. Alu-Füllung entnehmen. Tassen und Deckel wieder auf das Backblech legen und im ausgeschalteten Backofen noch etwa 15 Minuten nachtrocknen lassen. Die erkalteten Tassen mit der Suppe füllen, evtl. mit einigen Schinkenstreifen dekorieren und sofort servieren.