Kartoffelcremesuppe in Brotteigtassen



Zutaten Brotteigtassen:
500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
4 EL Öl
250 ml lauwarmes Wasser
1 Eigelb

ZUTATEN für 4 Personen
Suppe:
500g Porreeringe
600 g Kartoffelwürfel
2 Zwiebeln, gewürfelt
30 g Margarine
600 ml Rindfleischbrühe (Instant)
150 ml Sahne
200 g Kräuter-Schmelzkäse
175 g Kochschinken,
gewürfelt (oder Räucherlachsstreifen,
Krabben oder Schnittlauchröllchen)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Suppe:
1.Einen Gourmet-Bräter erhitzen, Margarine hineingeben. Die Zwiebelwürfel darin goldgelb andünsten, dann Porree und Kartoffeln zufügen und ebenfalls andünsten. Brühe zugeben und zugedeckt etwa 40 Minuten schwach kochen lassen.

2. Etwa ein Drittel der Gemüse- und Flüssigkeitsmenge entnehmen, das Übrige fein pürieren. Sahne und Schmelzkäse mit der pürierten Masse glatt verrühren. Kochschinken, entnommene Gemüse- und Flüssigkeitsmenge wieder zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Brotteigtassen:
3. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Öl und Wasser miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

4. Eine kleine Schüssel (Ø 12 cm) über den Rand hinaus mit Alu-Folie auslegen, mit Haushaltspapier füllen und die überstehende Alu-Folie über dem Haushaltspapier zusammenlegen. „Füllung“ aus der Schüssel nehmen und weitere 7 [3] Formen auf diese Weise herstellen. Alu-Formen rundum dünn mit Öl einstreichen.

. Hefeteig kurz durchkneten, in 8 [4] Teile teilen. Aus jedem Teil auf mit Mehl bestäubter Fläche eine runde Platte von etwa 14 cm und eine Platte von etwa 18 cm Durchmesser ausrollen. Die kleineren Platten auf Backbleche legen, die Alu-Form darauf setzen. Die größere Platte über die Form legen und die Ränder beider Platten gut zusammendrücken. Aus den Teig resten zur Dekoration kleine Blüten oder Blätter ausstechen und auf jede Tasse legen. Teigtassen mit dem mit Milch verquirlten Eigelb bestreichen und goldbraun backen.

6. 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.

7. Die erkalteten Tassen mit Suppe füllen und sofort servieren.

Miele

SCHMÖLZER
WOHNFÜHLSTUDIO