

Jacqueline Amirfallah
Kartoffelsuppe mit Quitte und Haselnuss

Mittwoch, 6. Oktober 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche

Zutaten:

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend oder vorwiegend fest kochend
etwas	Salz
1	Quitte
1 EL	Zucker
2	Lorbeerblätter
2	Pimentkörner
1	Gemüsezwiebel
3 EL	Butter
1 l	Hühnerbrühe
100 g	Haselnüsse
1/2 Bund	frischer Majoran
1	kleines Baguette
1 EL	Olivenöl
1	Hähnchenbrustfilet
etwas	Pfeffer aus der Mühle
20 ml	Haselnussöl



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen. Von etwa der Hälfte der Kartoffeln mit Kugelausstechern Kugeln in verschiedenen Größen ausstechen.
2. Die Kugeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten weichkochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Die Kartoffelabschnitte und die restlichen Kartoffeln grob schneiden und bis zur weiteren Verarbeitung in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.
4. Von der Quitte den feinen Flaum gründlich abreiben. Quitte waschen, schälen, ebenfalls einige kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch stechen.
5. In einem Topf etwas Wasser aufkochen. Zucker, 1 Lorbeerblatt und zerdrückte Pimentkörner zugeben. Quittenkugeln darin ca. 10 Minuten weichkochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.
6. Von der restlichen Quitte das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln.
7. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
8. In einem Topf 1/3 der Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Dann Hühnerbrühe angießen, die Kartoffelstücke abgießen, zugeben, ebenfalls die Quittenstücke. Die Hälfte der Haselnüsse und ein Lorbeerblatt zugeben, alles aufkochen und ca. 20 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.

9. In der Zwischenzeit die restlichen Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken.
10. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
11. Majoran abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
12. Das Baguette längs in dünne Scheiben schneiden.
13. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Baguettescheiben darauflegen, mit Olivenöl leicht bepinseln und im vorgeheizten Ofen kross rösten.
14. Das Hähnchenbrustfilet in etwa 2 cm große Würfel schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen.
15. In einer Pfanne 1/3 der Butter erhitzen und die Fleischwürfel darin von allen Seiten braten.
16. Sobald Kartoffeln und Quitte in der Brühe weichgekocht sind, das Lorbeerblatt entfernen. Die Suppe pürieren und anschließend passieren.
17. Die Suppe mit restlicher Butter montieren, mit Haselnussöl und Salz abschmecken.
18. Zum Anrichten Fleischwürfel, Kartoffel-, Quittenkugeln, etwas Majoran und gehackte Haselnüsse in tiefe Teller geben, die heiße Suppe angießen und die gerösteten Baguettescheiben dazu servieren.

**Pro Portion: 870 kcal/ 3645 kJ
66 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß, 46 g Fett**