

PELZMANN POLENTA LAUCH SUPPE

4 gestrichene EL Instant-Polenta
1 TL Kurkuma
100 g Lauch
2 EL Butter
1 Bund Petersilie
1/2 l Rindsuppe
1/8 l Obers
Pelzmann Kürbiskernöl zum Beträufeln
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Lauch der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und fein schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen lassen, den Lauch begeben und farblos andünsten.

Polenta begeben, kurz mitrösten, Kurkuma begeben, mit der Rindsuppe aufgießen, aufkochen und bei kleiner Flamme ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die kalte Butter mit einem Schneebesen einrühren und das geschlagene Obers untermischen. In tiefen Suppentellern anrichten, mit reichlich Pelzmann Kürbiskernöl beträufeln und mit frittierten Lauchstreifen und frittierter Petersilie garnieren.