



Cullen Skink

Man nehme für 6 Portionen:

300 g geräucherten Kabeljau	von Haut und Gräten befreien, in Würfel schneiden
1 Zwiebel	halbieren, pellen würfeln
500 g Kartoffeln	schälen, in nicht zu grobe Würfel schneiden
400 ml Milch	
200 ml Sahne	
1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
50 g Butter	
Salz	

- In einem Topf 25 g von der Butter erhitzen, Zwiebel- und Kartoffelwürfel salzen und darin anschwitzen. Gerade so viel Wasser zugeben, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind und diese dann garen. Die gegarten Kartoffeln mit dem Pürierstab ganz kurz pürieren. Es sollen Stücke bleiben, andererseits soll die Suppe sämig werden. Milch und Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz abschmecken.
- Kabeljau und restliche Butter zur Suppe geben, noch einmal erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist, auf Teller verteilen und mit etwas Petersilie bestreut servieren.

Übrigens: In keinem der mir bekannten Rezepte kommt Lauch vor. Gegessen habe ich in Schottland Cullen Skink immer nur als Kartoffel-Lauch-Suppe... Also, etwas Lauch kann nicht schaden!