



Stremellachs-Chowder

Man nehme für 4 Portionen:

1 kleine Stange Lauch	putzen und in feine Ringe schneiden
1 Zwiebel	halbieren, pellen, fein würfeln
300 g Kartoffeln	schälen und fein würfeln
30 g Butter	
1 kleine Dose Mais	mit dem Stabmixer, besser im Standmixer, fein pürieren
300 ml Gemüsebrühe	
100 g Erbsen	
250 g Schmand	
250 g Stremellachs	die Haut entfernen und dann mit den Fingern in Stücke zupfen
1 Bund Schnittlauch	in Röllchen schneiden
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Kartoffeln und Lauch zugeben und kurz mitdünsten. Maisbrei und Brühe zugeben und alles kochen, bis die Kartoffelstücke eben gar sind. Dann Schmand und Erbsen zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kurz vor dem Servieren den Lachs zugeben und gut heiß werden lassen. Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu: Baguette