

Das aktuelle Rezept des Koch-Teams vom
MarktTreff Barkauer Land in Kirchbarkau

[MarktTreff Barkauer Land im Internet](#)

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche einige ihrer Lieblingsrezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Lachs und Schnittlauch

Dieses leckere Gericht stammt vom Koch-Team des MarktTreffs Barkauer Land in Kirchbarkau (Kreis Plön). Großer Beliebtheit erfreuen sich die Gerichte der ehrenamtlichen Köchinnen, die an drei Tagen in der Woche verschiedene kulinarische Angebote zu fairen Preisen zaubern (jeweils zwischen 11.30 und 13.30 Uhr): dienstags ist Suppen-Tag, mittwochs gibt es stets Currywurst und donnerstags einen wechselnden Mittagstisch. Alles kann jeweils direkt im MarktTreff (möglichst vorbestellt) abgeholt werden – am besten im mitgebrachten Topf.



Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter oder Margarine
- 200 g Schlagsahne
- 3-4 EL Meerrettich (aus dem Glas)
- Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
- Salz
- 150 g geräucherter Lachs
- Schnittlauch (zum Bestreuen)

So wird's gemacht:

Kartoffeln und Knollensellerie schälen, anschließend waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und kleinhacken. Butter / Margarine schmelzen. Die vorbereiteten Kartoffeln, Sellerie und Zwiebel andünsten. Anschließend mit 1 l Wasser ablöschen und aufkochen. Rund 25 Minuten im Anschluss zugedeckt garen lassen.

Im Anschluss das Ganze pürieren, 100 g Sahne hinzugeben und kurz aufkochen. Mit Meerrettich, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Lachs in schmale Streifen schneiden. Kleine Röllchen aus dem gewaschenen Schnittlauch schneiden. Die Restsahne kurz anschlagen, Meerrettich unterrühren.

Suppe auf Teller geben, jeweils mit einem Schlag Meerrettichsahne, Lachsstreifen und Schnittlauch garnieren und servieren.

Lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff



MarktTreff Barkauer Land

Am alten Bahnhof 1
24245 Kirchbarkau
04302 – 96 92 150
info@markttreff-bl.de