

## «Feine Randen-Suppe»

### Zutaten:

500g gekochte Randen

ca. 50g Lauch

ca. 50g Sellerie

200g weich kochende Kartoffeln

1,5 dl Rahm

(zum Verfeinern: wahlweise etwas getrockneten Oregano oder etwas Gin oder sauren Halbrahm mit Wasabi vermischt und allenfalls etwas Rauchlachs zur Suppe geben)

(zur Dekoration: Sprossen)

Die geschälten Kartoffeln, den Sellerie und den Lauch in kleine Stücke schneiden und in ca. einem halben Liter Wasser weich kochen.

Dann die gekochten Randen schälen, in kleine Stücke schneiden und zum Gemüse geben, sobald dieses gar ist. Die Randen kurz im heissen Wasser auf kleinem Feuer etwas ziehen lassen.

Alles in den Mixer geben und fein pürieren, mit dem Rahm verfeinern. Wasser dazu geben bis die Suppe die gewünschte cremige Konsistenz hat. Die Suppe darf auf keinen Fall zu dünn werden. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Fein wird die Suppe auch, wenn man vor dem Servieren etwas getrockneten Oregano beigibt, oder wenn man die Suppe mit einem «Schuss» Gin verfeinert.

Wer es luxuriös mag, vermischt einige Löffel sauren Halbrahm mit etwas Wasabi, und gibt davon einen «Klacks» zur Suppe, legt etwas Rauchlachs dazu und dekoriert alles noch mit frischen Sprossen.