

«Hotspot»

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Regula Simon aus St. Gallen)

Zutaten: (für 5-6 Pers.)

- 1 kg Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 1 kg Rüebli, geschält und in Stücke geschnitten
- 2 Stangen Lauch
- 2 – 3 Zwiebeln, grob gehackt
- 3 – 4 Knoblauchzehen, gehackt
- nach Belieben scharfe Chilisaucе
- 2.5 dl Rahm
- nach Belieben Speckwürfeli, in einer separaten Pfanne knusprig gebraten
- nach Belieben Cashewkerne
- 1 Würfel Gemüse-Bouillon
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Wasser (so viel, dass das Gemüse gut damit bedeckt ist)

Zubereitung:

In einer grossen Pfanne Wasser zusammen einem Würfel Gemüsebouillon aufkochen. Kartoffel- und Rüebli-Stücke dazu geben.

Nach etwa 5 Minuten den Lauch, die Zwiebeln und den Knoblauch hineingeben und nach Belieben mit Chilisaucе würzen.

Wenn das Gemüse fast gar ist, einen Teil der Bouillon abschöpfen und die Suppe (allenfalls mit einem Schuss Sherry) als Vorspeise geniessen.

Den Rahm zum Gemüse eben und dieses auf ganz kleinem Feuer weichkochen. Die Speckwürfeli und die Cashewkerne in separaten Schälchen zum «Hotspot» servieren.