

Informationen zur Sendung vom 21.08.2026

Kartoffelsuppe zu Pflaumenkuchen

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 Portionen)

Kartoffelsuppe

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
100 g Zwiebeln
100 g Karotte
100 g Sellerie
100 g Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
200 ml Sahne
Muskat
Majoran
Salz
Pfeffer
Butter oder Öl zum Anbraten

Pflaumenkuchen

1 kg Zwetschgen
100 g kalte Butter
100 g Puderzucker
1 Ei
250 g Dinkelmehl
Ein wenig Salz

Außerdem

Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Für die Suppe die Kartoffeln, die Karotte, den Sellerie, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. In einem passenden Topf die Zwiebeln in Butter anschwitzen, dann das restliche Gemüse zugeben. Mit Wasser oder Gemüsebrühe gut bedecken und mit Majoran, Lorbeer und Salz würzen. Alles circa 25 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entnehmen und die Suppe pürieren. Zum Schluss mit Salz, Muskat und ein wenig Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren geschlagene Sahne unter die Suppe heben und einmal aufkochen. Mit Schnittlauch oder gehackter Petersilie servieren.

Für den Zwetschkuchen die kalte Butter in Stücke teilen und mit dem Puderzucker sorgfältig verrühren, aber nicht aufschlagen. Das Ei und eine Prise Salz zugeben und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Zum Schluss das Mehl hineinsieben und zügig mit den Händen unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie wickeln. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen die Zwetschgen halb einschneiden und entkernen. Den Teig rund ausrollen und in eine Form einpassen. Aus den Teigresten einen kleinen Rand formen. Den Boden mit Semmelbröseln bestreuen und dicht an dicht die halbierten Zwetschgen aufsetzen. Für circa 25 Minuten bei 180 Grad Umluft backen, abkühlen lassen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Anrichten

Die Suppe auf Tellern verteilen und mit einem Stück Zwetschkuchen servieren.

Informationen zur Sendung vom 21.08.2026

Kartoffelsuppe zu Pflaumenkuchen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Kartoffelsuppe

1 kg Kartoffeln zu 1,12 Euro; 100 g Zwiebeln zu 0,15 Euro; 100 g Karotte zu 0,20 Euro; 100 g Sellerie zu 0,14 Euro; Sahne zu 0,89 Euro; 100 g Lauch zu 0,30 Euro; Butter oder Öl zu 0,30 Euro; Knoblauch und Gewürze pauschal zu 0,20 Euro; Kräuter pauschal zu 0,50 Euro.

Pro Portion 0,63 Euro

Zwetschkuchen

100 g kalte Butter zu 0,99 Euro; 100 g Puderzucker zu 0,20 Euro; 1 Bio-Ei zu 0,35 Euro; 250 g Dinkelmehl zu 0,30 Euro; 1 kg Zwetschen zu 0,99 Euro; Zucker und Zimt zu 0,10 Euro.

Pro Stück 0,48 Euro

Zusammen 1,11 Euro pro Portion

Ein Traditionsgericht aus der Pfalz und aus Baden

Die Bühler Frühzwetschge ist eine alte Obstsorte aus der badischen Stadt Bühl, die am Rande des Schwarzwaldes liegt. Diese Pflaumenart zeichnet sich durch ihren fein säuerlichen Geschmack und ihr festes Fruchtfleisch aus, das sich leicht vom Kern lösen lässt.

Die Kombination aus Kartoffelsuppe und Pflaumenkuchen war ursprünglich eine typische bäuerliche Mahlzeit. Sie wurde denen serviert, die bei der Ernte auf dem Feld gearbeitet haben. In Süddeutschland überschneiden sich die Erntezeiten ideal: Frühkartoffeln werden bereits im Juli gerodet – genau dann, wenn auch die ersten Zwetschen reif werden. In früheren Zeiten kam immer das auf den Tisch, was gerade Saison hatte und im Garten wuchs.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!