

HAUPTGANG

KÄGIS KARTOFFELSUPPE



★★★★★ (81)

CA. 45 MINUTEN
FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 6 Scheiben** Speck, in feine Streifen geschnitten
- 2 EL** Butter
- 3** Selleriestangen, fein gehackt
- 1** gelbe Zwiebel, fein gehackt
- 1** Knoblauchzehen, fein gehackt
- 6** festkochende Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt
- ½ TL** geräuchertes Paprikapulver
- ¼ TL** Chiliflocken
- ½ TL** frisch gehackter Thymian
- 1 l** Hühnerbrühe
- ½ Becher** Doppelrahm
- 50 g** geriebener Gruyère
- Salz & Pfeffer

zum servieren

Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- 1** Den Speck in einem grossen Topf langsam knusprig auslassen. Anschliessend herausnehmen und für später beiseitestellen, das ausgelassene Fett jedoch im Topf belassen. Die Butter zufügen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sellerie, Zwiebel, Karotte und Knoblauch dazugeben, leicht salzen und unter gelegentlichem Rühren etwa zehn Minuten weich dünsten.
- 2** Nun die Kartoffelwürfel hinzufügen und mit Thymian, geräuchertem Paprika und Chiliflocken würzen. Alles sorgfältig vermengen, mit der Hühnerbrühe aufgiessen und einmal aufkochen. Danach den Topf zudecken, die Hitze reduzieren und die Suppe rund 20 bis 25 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Kartoffeln vollständig weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** Den Doppelrahm einrühren. Anschliessend etwa die Hälfte der Suppe in einem Mixer fein pürieren und wieder zurück in den Topf geben. Alles nochmals ungefähr 15 Minuten leise köcheln lassen, bis die Suppe eine wunderbar cremige, leicht sämige Konsistenz erreicht. Abschliessend nochmals abschmecken und mit dem knusprigen Speck, dem geriebenen Gruyère und frisch geschnittenem Schnittlauch servieren.

TIPP

Vegetarische Variante: Speck weglassen und Hühnerbrühe durch eine kräftige Gemüsebrühe ersetzen.