VORSPEISE

KARTOFFELCREMESUPPE MIT SPECK-CROÛTON

★★★★★ (186)

CA. 35 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Zutaten Suppe

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
800 g	mehligkochende Kartoffeln
1 l	Gemüsebouillon
1 dl	Weisswein
1,5 dl	Halbrahm
wenig	Muskatnuss, frisch gerieben
	Salz und Pfeffer

Zutaten Speck-Croûtons

150 g	Speck, in Tranchen
2 bis 3	Brotscheiben*

Zum Servieren

	Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. In der warmen Butter andämpfen.
2. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zu der Zwiebel in die Pfanne geben und einige Minuten mitdämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen und köcheln, bis der Wein fast verdampft ist.
3. Die Bouillon dazugiessen. Alles aufkochen und bei reduzierter Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe pürieren, die Hälfte des Rahms unterrühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zubereitung Speck-Croûtons :
Den Speck in feine Streifen und das Brot in Würfel schneiden. Beides ohne Fett in eine Bratpfanne geben und erhitzen. Bei mittlerer Hitze goldgelb und knusprig braten.
5. Die Suppe nochmals richtig heiss werden lassen und auf die Teller verteilen. Mit dem restlichen Rahm sowie den Speck-Croutons und dem Schnittlauch garnieren.

TIPP

*Für die Croûtons kann gut trockenes Brot verwendet werden.