



VORSPEISE

KARTOFFELCREMESUPPE MIT SPECK-CROÛTON



★★★★☆ (63)

CA. 35 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Zutaten Speck-Croûtons

- 150 g** Speck, in Tranchen
- 2 bis 3** Brot Scheiben*

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

Zum Servieren

Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

- 1** Zubereitung Suppe:
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-Croûtons und dem Schnittlauch garnieren.

TIPP

*Für die Croûtons kann gut trockenes Brot verwendet werden.