



VORSPEISE

KARTOFFELCREMESUPPE MIT SPECK-CROÛTON



★★★★☆ (131)

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 Würfeln 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.