

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck

Rezept mit knuspriger Einlage: Die feine Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck und selbstgemachten Kartoffelchips.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: cyclonebill

Zutaten

500 g	Lauch
500 g	Kartoffeln
120 g	Speck
1 EL	Öl
120 ml	Weißwein (trockenen)
750 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Muskat
1 Prise	Oregano
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
2 EL	Crème fraîche

Für die Kartoffelchips

1 Stk.	Kartoffel
1 EL	Öl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck** zuerst die Kartoffelchips zubereiten: Ofen auf 185 Grad vorheizen und ein Backblech mit Öl bepinseln. Die Kartoffel schälen und mit dem

Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer Lage auf das Blech schichten und salzen. Mit einem Ölsprüher die Kartoffeln mit wenig Öl benetzen. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten goldgelb backen.

2. Die Kartoffeln für die Suppe schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Speck fein würfeln. Einen großen Topf mit etwas Öl erhitzen und die Speckwürfel darin anrösten. Herausnehmen und zur Seite stellen.
3. Nun die Kartoffel- und Lauchstücke hineingeben und einige Minuten lang anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Einmal aufkochen lassen, dann bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Von der Masse ein Drittel oder die Hälfte (nach Belieben) in einen anderen Topf umfüllen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree wieder zur Suppe rühren. Abschmecken mit Pfeffer, Oregano, Muskat, Salz und Pfeffer. Den Wein mit Crème fraîche glattrühren und in die nicht mehr kochende Suppe rühren. Die Speckwürfel wieder mit einrühren. Die Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten und mit den Kartoffelchips garnieren.

Tipp

Die Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck mit frischen Kräutern nach Geschmack garnieren. Dazu schmeckt frisches Weißbrot.