# Kartoffel-Trüffelsuppe mit Knusperbacon

Mit raffinierten Rezepten die Gäste verwohnen: zum Beispiel mit der cremigen Kartoffel-Trüffelsuppe mit Knusperbacon.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 75 g | Speck |
| 2 EL | Gemüsebrühe |
| 100 g | Karotten |
| 0.5 Bündel | Majoran |
| 1 kg | Kartoffeln (mehlige) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 3 Stk. | Schalotten |
| 80 g | Trüffelbutter |

## Zubereitung

1. Für die cremige **Kartoffel-Trüffelsuppe mit Knusperbacon** zuerst die Schalotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln und die Karotten waschen, schälen und ebenso in kleine Stücke schneiden. Den Majoran gründlich waschen und mit Küchenkrepp trocknen. Einen Teil zum Garnieren abzweigen, den Rest fein hacken.

2. Einen großen Topf mit Wasser füllen. Schalotten, Kartoffeln, Majoran und Karotte zufügen. Einmal aufkochen lassen, dann die Gemüsebrühe einrühren. Abdecken und für eine halbe Stunde köcheln lassen. Vor Ende der Garzeit eine Pfanne erhitzen, den Speck ohne Fettzugabe knusprig rösten. Zum Abtropfen auf Küchenkrepp geben.

3. Einen Teil des Gemüses aus der Suppe sieben (für die Einlage). Anschließend die Suppe mit dem Handmixer fein pürieren. Die Trüffelbutter zufügen und schmelzen lassen, durchrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Gemüseeinlage wieder in den Topf geben.

## Tipp

Die Kartoffel-Trüffelsuppe mit Speck ist eine deftige Suppe, die bestimmt satt macht.