Kartoffelcremesuppe

Die klassische Kartoffelcremesuppe, in diesem Rezept mit Lauch und Speck verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

310 g	Kartoffeln (geschält und würfelig geschnitten)
50 g	Butter
50 g	Lauch (würfelig geschnitten)
30 g	Zwiebel
80 g	Speck (feinwürfelig geschnitten)
1.5 l	Wasser
200 ml	Schlagobers
1.5 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Majoran
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Petersilie
4 Scheiben	Schwarzbrot (dünn geschnitten)

Zubereitung

1. Für die **Kartoffelcremesuppe** zuerst etwas Butter in einem Topf zerlassen und den Lauch und die Zwiebeln leicht anschwitzen.

2. Anschließend die Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und hinzugeben, je nach Geschmack mit Gewürzen abschmecken und mit der Flüssigkeit auffüllen. Die Mischung für etwa 20 Minuten kochen, dann den Schlagobers untermengen und das Ganze für weitere 10 Minuten kochen. Das Lorbeerblatt herausnehmen.

3. Nun am besten mithilfe eines Stabmixers, die Gemüsemischung gut pürieren. Falls notwendig durch ein Sieb geben und bei Bedarf erneut etwas würzen. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Schüsseln anrichten. Gerösteten Speck hinzugeben.

Tipp

Die feine Kartoffelcremesuppe mit frisch gehackten Kräutern bestreuen und mit gerösteten Schwarzbrotscheiben anrichten.