

Kartoffelsuppe mit Kräutern und Speck

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Zwiebeln
- 0,2 Zehe Knoblauch
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- frische Kräuter
- Butterschmalz
- 500 ml Brühe
- 250 ml Sahne
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Bauchspeck

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch fein schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Kräuter (Petersilie, Dill, Basilikum, Schnittlauch etc.) waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Etwas Schnittlauch für die Dekoration zur Seite legen.

Butterschmalz in einen großen Topf geben und Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln darin glasig dünsten. Mit Brühe ablöschen und reduzieren. Mit Sahne auffüllen und etwas einkochen lassen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Kräuter unterrühren und die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.

Speck würfeln und ohne Öl in einer Pfanne kross braten. Anschließend zum Entfetten auf ein Küchenpapier geben.

Die Suppe in tiefe Teller oder Schalen füllen und mit Speck und etwas Schnittlauch bestreut servieren. Wer mag, gibt zusätzlich Croûtons dazu, Vegetarier können den Speck durch die Brotwürfel ersetzen.

Sendung/Quelle: Markt

Sendetermin: 17.10.2022

Koch/Köchin: Ulf Ahrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen