

# Kartoffel-Suppe mit Croûtons

## Für zwei Personen

3 Toastbrot-scheiben	4 Kartoffeln	2 Baconstreifen
3 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Ei	50 g Mehl	80 g Butter
150 g Crème-fraîche	250 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
750 ml Rinderfond	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Von der Butter 50 Gramm in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Das Mehl zugeben und glatt rühren. Mit dem Weißwein sowie dem Fond ablöschen und mit 150 Millilitern der Sahne aufgießen. Alles aufkochen lassen und circa drei Minuten unter Rühren köcheln lassen. Anschließend die Crème-fraîche und den Zucker zu der Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Die gewürfelten Kartoffeln in die Suppe geben und alles pürieren. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Toastbrot von der Rinde befreien, in Würfel schneiden und in der heißen Butter goldbraun anrösten. Die Suppe in einen tiefen Teller geben und mit den Croûtons und den Baconstreifen garnieren und servieren.

Marcel Kiefer am 05. Oktober 2012