

# Französische Kartoffel-Suppe

## Für zwei Personen

250 g Kartoffeln, mehlig	60 g durchw. Speck	25 g Ziegenfrischkäse
125 g Äpfel, säuerlich	4 Zwiebeln	2 Zweige glatte Petersilie
1 TL grüne Pfefferkörner	1 EL Anisée	700 ml Gemüsesfond
200 ml Schlagsahne	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwei Zwiebeln abziehen, fein hacken und anschließend in der Butter glasig dünsten. Die Äpfel und die Kartoffeln zugeben und unter Rühren weitere fünf Minuten garen. Das Ganze salzen und mit dem Anisée ablöschen. Die Pfefferkörner zerdrücken und zusammen mit zwei Teelöffeln der Lake in den Topf geben. Den Gemüsesfond dazugeben, aufkochen und alles bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten lang kochen. Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen, den Käse zerbröseln und die Petersilie abzupfen. Alles zum Garnieren beiseite stellen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, die Schlagsahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit dem Speck, dem Käse und der Petersilie garnieren.

Sebastian Pinzke am 20. November 2012