

# Klassische Kartoffel-Suppe mit Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffelsuppe:**

300 g Kartoffeln, mehlig	200 g Lauch	1 Schalotte
200 g Butter	500 ml Geflügelfond	250 ml Milch
1 Muskatnuss	2 Stiele Majoran	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Croûtons:**

2 Scheiben Weißbrot

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Den Strunk vom Lauch abschneiden und den Rest putzen. Anschließend den Lauch längs halbieren und fein schneiden.

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. 100 Gramm Butter in einem Topf erhitzen, Lauch und Schalottenwürfel dazugeben kurz anschwitzen und zugedeckt etwa zehn Minuten dünsten.

Die Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt zu der Lauch-Schalotten-Mischung geben. Den Geflügelfond angießen, aufkochen und die Kartoffeln bei geringer Hitze etwa 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldgelb ausbacken.

Die Kartoffelsuppe durch ein Sieb in einen Topf streichen und nochmals aufkochen. Die Milch und die restliche Butter hinzufügen und die Suppe mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Zum Schluss noch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, die Suppe mit den Croûtons und Majoran auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Kaddatz am 29. September 2015