

# Kartoffel-Süppchen mit Brotchip, Zimt-Glühwein, Crêpes

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffelsüppchen:**

400 g mehligk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebeln	1 Ciabattabrötchen
1 Knoblauchzehe	60 g durchwachsener Speck	1 EL Butter
600 ml Gemüsefond	100 ml Schlagsahne	4 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für den Zimt-Glühwein:**

350 ml Weißwein	150 ml weißen Traubensaft	2 TL Akazienhonig
2 Zimtstangen	1 unbehandelte Orange	

**Für die gefüllten Crêpes:**

50 g Mehl	100 ml fettarme Milch	1 Ei (Kl. M)
100 g Zartbitter-Schokolade	100 g Schlagsahne	30 g Butter
Öl, Salz, Muskat		

Für die Kartoffelsuppe Zwiebel würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und zwei Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Gemüsebrühe und Schlagsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen.

Inzwischen die Blättchen von der Petersilie fein hacken. Durchwachsenen Speck klein würfeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett hellbraun braten.

Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und getrocknetem Majoran würzen. Mit den Speck-Croûtons und der Petersilie bestreut servieren.

Ciabatta in Scheiben schneiden. In einer eingeölten Grillpfanne kross braten. Herausnehmen und mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Für den Zimt Glühwein Weißwein und weißen Traubensaft mit Akazienhonig, Zimtstangen und der unbehandelten Orangenschale aufkochen. Zehn Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. In zwei hitzebeständige Gläser füllen und servieren.

Für die Crêpe Mehl, fettarme Milch, Öl, Ei und je eine Prise Salz und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Zehn Minuten quellen lassen. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Eine Teigportion dünn in der Pfanne verteilen und auf beiden Seiten hellbraun werden lassen. Auf diese Weise nacheinander dünne Crêpes backen.

Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Sahne in einem zweiten Topf aufkochen. Sahne langsam in die Schokolade einrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Creme zehn Minuten abkühlen lassen.

Butter in Stückchen schneiden und in der Schokosahne schmelzen. Mit Folie abdecken und 15 Minuten kalt stellen. Ganache auf Crepes verstreichen und aufrollen.

Julia Saalbach am 01. Dezember 2015