

Kartoffel-Suppe mit Kartoffel-Würfeln, Bacon-Topping

Für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

100 g mehlig. Kartoffeln	1 Schalotte	150 ml Sahne
25 g saure Sahne	1 EL Butter	250 ml Gemüsefond
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffel-Würfel:

1 große festk. Kartoffel	Pflanzenöl
--------------------------	------------

Für das Bacon-Topping:

2 Scheiben Bacon

Für die Garnitur:

6 Halme Schnittlauch

Für die Kartoffelsuppe:

Die Schalotte abziehen und grob hacken. Kartoffeln schälen und würfeln.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und Kartoffeln und Schalotte darin anbraten. Mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Suppe mit Sahne und saurer Sahne aufgießen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In einem Standmixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Wenn nötig durch ein Sieb streichen.

Für die Kartoffel-Würfel:

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl frittieren bis sie knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Bacon-Topping:

Bacon in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kurz abtropfen lassen und in kleine Stücke bröseln.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Kartoffel-Würfel in einen Suppenteller geben und die Suppe einfüllen.

Mit Schnittlauch garnieren. Bacon-Topping in einem Schälchen daneben anrichten.

Kerstin Schmalzl-Greis am 25. Oktober 2022