



Cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons

Zutaten:

500 g mehlig Kartoffeln
1½ Zwiebeln
1000 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Curry
60 ml Rahm

60 g Speck
80 g Schwarzbrot

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und würfelig schneiden. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und anrösten und mit Brühe übergießen, Kartoffeln beifügen und weich kochen. Suppe pürieren und abschmecken, Rahm schlagen und unterheben. Speck würfelig schneiden und in einer Pfanne anrösten. Brot in Würfel schneiden und im Ofen etwas backen. Suppe in Tellern oder Tassen anrichten, Speck und Brot über die Suppe streuen.

Zubereitungszeit:

ca. 15-20 Minuten

Wein Burgenland-Tipp

Grauburgunder Reserve 2013
Michael Opitz
www.wein-opitz.at
Erhältlich bei: Franz Michl
(Schoppernau)



Christina March
Fußach