

Kartoffel-Porree-Suppe

Zutaten

100g durchwachsene Speckwürfel
1 Zwiebel (in Würfeln)
2 Knoblauchzehen (gewüfelt)
500g mehligkochende Kartoffeln (gewüfelt)
300g Porree (in Streifen)
1 Lorbeerblatt
1 l Gemüsebrühe
Je 1 Zweig Majoran und Oregano
Salz, Pfeffer, Muskat
2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butterschmalz
4 TL Sauerrahm

Zubereitung

Speck ohne Fett knusprig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Porree im Speckfett ca. 5 Minuten andünsten. Lorbeerblatt dazugeben. Brühe abgießen und aufkochen. Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Blätter abzupfen und zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Toast würfeln, in Schmalz ca. 5 Minuten zu Croutons braten. Speck zugeben. Einige Kartoffeln, Porree heraus nehmen. Suppe pürieren, würzen. Mit je 1 TL Sauerrahm sowie dem restlichen Gemüse und Croutons anrichten.