

Kartoffelcremesuppe mit Apfelscheiben und Speck



Zutaten für 6 Personen:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 TL Butterschmalz
ca. 1 ½ l Gemüsebrühe
100 g Bacon (Frühstücks-Speck)
1 mittelgroßer säuerlicher Apfel
200 ml Sahne
½ Kästchen Kresse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und hacken, mit den Kartoffelwürfeln in Butterschmalz andünsten. Die Brühe zugießen und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Die Suppe kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Speckscheiben quer halbieren, bei kleiner Hitze ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Apfel abspülen, trocken reiben, entkernen, in Scheiben schneiden und im heißen Speckfett kurz anbraten.

Die Sahne leicht anschlagen und unter die Suppe rühren. Die Suppe mit Apfelscheiben, Speck und etwas Kresse anrichten.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde