

Kartoffelsuppe mit Croûtons

Zutaten für die Suppe (für 4 Personen):

- 1 kg Kartoffeln
- 1,2 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 150 g Karotten
- 150 g Sellerie
- 150 g Lauch
- 150 g Zwiebeln
- 15 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zucker
- 0,5 TL getrockneter Majoran

Kartoffeln schälen und waschen. Ein Viertel in gleichmäßige, maximal 1 cm große Würfel schneiden und beiseitestellen. Die restlichen Kartoffeln in etwa 5 cm große Würfel schneiden, in einen Topf geben, gut mit Brühe bedecken und weich kochen. Anschließend pürieren und zur Seite stellen.

Das restliche Gemüse putzen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln glasig darin dünsten, Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel hinzufügen und 2 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und getrocknetem Majoran würzen. Rohe Kartoffelwürfel dazugeben, mit Brühe auffüllen, sodass alles gut bedeckt ist und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die pürierten Kartoffeln dazugeben. Für die gewünschte Konsistenz nach Bedarf weitere Brühe dazugeben.

Zutaten für Croûtons und Garnitur:

- 4 Scheiben Brot
- 4 EL Bucheckernöl
- 200 g Speck
- frisch gehackte Petersilie
- 1 Becher Crème fraîche

Brot in Würfel schneiden oder Sterne mit einem Backförmchen ausstechen. Mit dem Bucheckernöl in einer Pfanne erhitzen. Unter ständigem Wenden goldbraun braten. Die Pfanne dabei nicht zu heiß werden lassen, da das Bucheckernöl einen Rauchpunkt von 160 Grad hat.

Speck in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin unter ständigem Wenden knusprig braten. Speck und Croûtons auf tiefe Teller legen, die heiße Suppe hineingeben und mit Petersilie bestreut servieren. Wer mag, gibt noch je 1 Klecks Crème fraîche dazu.

Sendetermin: 02.12.2024

Koch/Köchin: Zaneta Frankenfeld

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen