

Kartoffelrahmsuppe mit Champignons



Zutaten für vier Personen:

1 L Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe

6 Kartoffeln

1 EL Majoran, gezupft

2-3 Scheiben Frühstücksspeck

2 Frühlingszwiebeln

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskat

125 g Champignons

100 g Sahne

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. 1 L Brühe (Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe) zum Kochen bringen.

2. Kartoffeln schälen, waschen und in mittlere Würfel schneiden. In der Gemüsebrühe 20-30 Minuten weich köcheln.

3. Majoran zupfen, fein hacken, waschen und zugeben.

4. Die Hälfte der Kartoffeln mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel geben, sie werden als Einlage gebraucht.

5. Den fein geschnittenen Frühstücksspeck mit den in Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebeln andünsten.

6. Die Brühe mit den restlichen Kartoffeln mit einem Stabmixer fein pürieren. 100 g Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

7. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 5 Minuten mitköcheln lassen.

8. Die zurückbehaltenen Kartoffelwürfel und den Frühstücksspeck sowie die angedünsteten Frühlingszwiebeln in die Suppe geben, nochmals erhitzen.

9. Eventuell mit blanchierten Frühlingszwiebelstreifen garnieren.

Hinweise:

Man kann auch alle Kartoffeln mitpürieren. Knollensellerie als weitere Zugabe ist ok, aber nicht zuviel nehmen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Suppen, Gemüse, Speck, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 09.01.2023