

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Kartoffelsuppe mit Zwiebeln und Speck

Vorspeise von Karin Hengartner

Für 4 Personen

Kartoffelsuppe mit Zwiebeln und Speck

- 4 Kartoffeln, mehligkochend, geschält, in Würfel geschnitten
- 3 dl Wasser
- 4 dl Milch
- 4 dl Rahm
- 1 Crème fraîche mit Kräutern
- Gemüsebouillonkonzentrat
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- Paprikapulver
- 100 g Speckwürfeli
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten

Kartoffelwürfel in eine Pfanne geben und mit dem Wasser bedecken. Aufkochen und dann bei mittlerer Hitze garen, bis sie weich sind. Mit dem Mixstab pürieren. Milch, Rahm und Crème fraîche mit Kräutern zugeben, aufkochen und dann bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Mit Gemüsebouillonkonzentrat, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprika würzen und abschmecken.

In einer Bratpfanne die Speckwürfeli im eigenen Fett glasig braten. Speckwürfeli aus der Bratpfanne nehmen und die Zwiebelringe im restlichen Fett kurz glasig braten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen und bereitstellen.

5 Min. vor dem Servieren Speckwürfeli und Zwiebelringe zugeben und kurz ziehen lassen oder aber Speckwürfeli und Zwiebelringe erst ganz am Schluss als Garnitur zugeben.

Anrichten

Die Suppe in vorgewärmte Suppenteller / Einmachglas mit Bügelverschluss anrichten und je nach gewählter Variante mit Speckwürfeli und Zwiebelringe bestreuen.