



*Heinz E. & Renate Zethmeyer*

*Kochen macht Spaß -  
Kochen mit **HERZ***

## **Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrot-Speck-Würfeln und Steinpilzen**

Ideale Herbst- und Wintervorspeise [Küchen-Tipp von Johann Lafer]

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: ca. | Aufwand: leicht

### **ZUTATEN**

2 Zwiebeln  
½ Stange Lauch  
300 g Kartoffeln  
mehlig kochend  
30 g Butter  
1 l Gemüsebrühe  
1 Knoblauchzehe  
50 g Speck  
200 g Weißbrot  
2 EL Öl  
1 EL Petersilie, gehackt  
100 g frische Steinpilze  
2,5 EL Olivenöl  
100 ml Sahne  
50 g Crème fraîche  
Salz, weißer Pfeffer  
aus der Mühle  
Muskat, frisch gerieben

### **ZUBEREITUNG**

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden

2. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Den Lauch und die Kartoffeln zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Gemüse in ca. 20 Minuten weich kochen. Die Suppe dann mit dem Multimesser des Zauberstabs fein pürieren.

3. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Den Speck fein würfeln, das entrindete Weißbrot in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit dem Knoblauch ausreiben. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebelwürfel und den Speck darin anschwitzen. Die Brotwürfel dazugeben, rösten. Die Weißbrot-Speck-Würfel auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit der Petersilie mischen.

4. Die Steinpilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben (nicht waschen) und längs in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Steinpilze darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen

5. Die Suppe nochmals aufkochen. Die Sahne und die Creme fraîche zufügen und mit der Quirlscheibe des Zauberstabs schaumig mixen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kartoffelsuppe in 4 Teller füllen, die frisch geriebenen Weißbrot-Speck-Würfel und die Pilze darauf verteilen.



Grauburgunder, Kabinett, trocken,