

Susanne Nett: Bärlauch-Suppe mit Speck-Brot

 happy-mahlzeit.com/2021/08/19/susanne-nett-baerlauch-suppe-mit-speck-brot

Zutaten für 4 Personen:

- 150 – 200 g frischer Bärlauch
- 300 g Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Schalotten, ca. 70 g
- 30 g Butter
- ca. 700 ml Gemüsefond
- ca. 200 g Schlagsahne
- 30 g Butter
- ca. 700 ml Gemüsefond
- ca. 200 g Schlagsahne
- Muskatnuss
- Salz
- weisser Pfeffer
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- 50 g durchwachsener Speck
- 1 Baguettebrötchen, vom Vortag

Zubereitung:

Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls würfeln. Butter in einem Topf erhitzen Schalotten (bis auf 1 EL) und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln zugeben und ebenfalls andünsten. Gemüsefond und Sahne zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. 2/3 Bärlauch in die Suppe geben und alles pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen. Übrige Schalotten zugeben und goldgelb anbraten. Baguettebrötchen in dünne Scheiben schneiden und goldbraun toasten. Speck-Zwiebelmischung auf den Brotscheiben verteilen.

Übrige Bärlauchstreifen auf der Suppe verteilen. Mit den Brotscheiben servieren.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 23. April 2016

Episode: Spargel & Bärlauch