Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

# Kartoffel-Bier-Suppe

Ein Rezept von Kartoffel-Bier-Suppe, am 03.05.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2 Bund** | Frühlingszwiebeln |
| **800 g** | mehlig kochende Kartoffeln |
| | 1/2 l Bier |
| | Salz |
| **2** | Eigelb |
| | Schnittlauchröllchen |
| **150 g** | durchwachsener Räucherspeck |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **1 l** | Gemüsebrühe |
| | schwarzer Pfeffer |
| **200 g** | Crème fraîche |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Speck klein würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls klein würfeln.

2. Den Speck in einem Topf bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Frühlingszwiebeln und Kartoffeln kurz mit anbraten, den Knoblauch dazupressen. Mit Bier und Brühe ablöschen, salzen und pfeffern und zugedeckt 15 Min. köcheln lassen.

3. Die Eigelbe mit der Crème fraîche glatt rühren, in die Suppe rühren, nicht mehr kochen lassen. Die Suppe abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.