

Rezept

Kartoffelcremesuppe mit Speck-Croûtons

Ein Rezept von Kartoffelcremesuppe mit Speck-Croûtons, am 16.12.2025

Zutaten

1 Stange	Lauch	1	Petersilienwurzel
600 g	mehlig kochende Kartoffeln	6 Zweige	Thymian
1,2 l	Gemüsebrühe		Salz
	Pfeffer	100 g	Räucherspeck in Scheiben
2 Scheiben	Roggenbrot	1 Bund	Petersilie
100 g	Sahne	2	Eigelbe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Lauch der Länge nach halbieren, waschen, putzen und das Weiße und Hellgrüne in dünne Scheiben schneiden. Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. Die vorbereiteten Zutaten mit der Brühe in einen Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Die Suppe bei mittlerer Hitze offen 20 Min. kochen lassen, bis alles weich ist. Inzwischen vom Speck die Schwarte und vom Brot die Rinde abschneiden. Speck und Brot getrennt fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter hacken.
3. Den Thymian aus der Suppe entfernen. Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und mit einem Kochlöffel die Kartoffeln und das Gemüse durch das Sieb streichen (nicht pürieren, das würde die Suppe zäh machen). Suppe noch mal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Pfanne Speck bei kleiner Hitze langsam knusprig braten. Das Brot dazugeben und mit anrösten, zum Schluss die Petersilie dazugeben und unterrühren. Die Sahne mit den Eigelben in einer kleinen Schüssel verrühren. Eine Suppenkelle voll Suppe zur Eiersahne geben, mischen und anschließend in die Suppe rühren. Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst stockt das Eigelb. Die legierte Suppe mit den Speck-Croûtons bestreuen und servieren.