

Rezept

Kartoffelsuppe mit Bacon

Ein Rezept von Kartoffelsuppe mit Bacon, am 30.04.2025

Zutaten

500 g vorwiegend festoder mehligkochende Karto eln	250 g Suppengemüse (z. B. Möhren, Lauch, Knollenund Staudensellerie)
2 EL Rapsöl oder neutrales Öl	8 dünne Scheiben Räucherspeck (z. B. Bacon)
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1/2 TL getrockneter Majoran oder Oregano
1/8 l Weißwein	1 l Gemüsebrühe
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in knapp fingerdicke Scheiben schneiden. Suppengemüse schälen oder waschen, putzen (vom Lauch den dunkelgrünen Teil abschneiden und anderweitig verwenden) und in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden.

3. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Darin die Speckscheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in ca. 5 Min. knusprig braten. Speckscheiben aus der Pfanne heben und auf einem Teller mit Küchenpapier entfetten.

4. Das ausgelassene Speckfett in einen Suppentopf geben und erhitzen. Darin Kartoffeln und Gemüse bei geringer Hitze 5 Min. zugedeckt andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran oder Oregano würzen. Mit Wein und Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und ca. 15 Min. sanft köcheln lassen.

5. Inzwischen den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Speckstreifen ganz grob zerbröseln.

6. Die Kartoffelsuppe mit einem Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in tiefe Teller schöpfen, mit Schnittlauch und Speckbröseln bestreuen. Servieren.