



SINCE 1888

REZEPTTIPP

Lauchsuppe mit Speck



ZUTATEN:

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 600 g Lauch
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- 150 g Frühstücksspeck
- 1 Schalotte
- 1 rote Chilischote
- 250 ml Schlagsahne
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebener Muskat

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Thymian waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Die Kartoffeln, den Lauch und den Thymian in 2 EL Butter in einem großen Topf 1-2 Minuten anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.
3. Die Schalotte und den Speck fein würfeln, die Chili waschen, entkernen und klein schneiden. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen.
4. Die Pfanne auswischen, die übrige Butter erhitzen und die Schalotte und die Chili kurz andünsten. Zum Speck geben.
5. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und die Sahne (bis auf 4 EL) zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Die Suppe auf Teller verteilen und mit der restlichen Sahne sowie dem Speckmix als Topping servieren.

GUTEN APPETIT!



SINCE 1888

RÖSLE PRODUKTEMPFEHLUNG:



Gemüse- und Suppentopf „Silence Pro“ Ø 24 cm, hoch

- Gekapselter Boden mit Aluminiumkern, speichert die Wärme ideal und garantiert eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Silikonummantelung an Griffen und Deckel schützen vor Hitze (temperaturbeständig bis 200 °C)
- Rundumlaufender Silikonrand am Deckel, für ruhiges Kochen ohne Klappern
- Seitlicher Dampfauslass, ideal für integrierte Kochfeldabzüge
- Innenskalierung



Haken Schöpflöffel Ø 7 cm

- Mit Rundum-Schüttrand gegen Abtropfen.
- Fünf verschiedene Größen und Stiellängen bieten für Schöpfen und Dosieren der unterschiedlichsten Mengen immer die Lösung nach Maß.

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5658&k=325425e179>

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis.

Fotos: ©RÖSLE

Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin und Rostock, Halle/Leipzig, Metzingen sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden im Designer Outlet Roermond und Roosendaal zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.



SINCE 1888

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.