

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:

Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Thymian waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

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. Die Schalotte und den Speck fein würfeln, die Chili waschen, entkernen und klein schneiden.

Den Speck in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen. Die Pfanne auswischen, die übrige Butter erhitzen und die Schalotte und die Chili kurz andünsten. Zum Speck geben.

Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und die Sahne (bis auf 4 EL) zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Suppe auf Teller verteilen und mit der restlichen Sahne sowie dem Speckmix als Topping servieren.