

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 16.04.2024**

**Rhabarber-Kartoffelsuppe mit Speck**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

400 g Kartoffeln, mehligkochend  
 150 g Rhabarber  
 4 Stiele Liebstöckel  
 1 Bund Schnittlauch  
 800 ml Gemüsebrühe  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 8 Scheiben Frühstücksspeck, durchwachsen, dünn geschnitten  
 200 g Sahne  
 1 Zwiebel  
 etwas Öl



**Zubereitung:**

1. Kartoffeln schälen, abbrausen und kleinschneiden. Rhabarber schälen, abbrausen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Liebstöckel und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
2. Zwiebel klein würfeln und in etwas Öl anschwitzen.
3. Kartoffeln, Rhabarber in der Brühe ca. 15 Minuten weich kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Liebstöckel nach ca. 5 Minuten zugeben und mit garen.
4. Inzwischen den Speck ohne zusätzliches Fett knusprig braten. herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Sahne steif schlagen.
6. Die Suppe mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen und anschließend kurz pürieren (nur kurz, damit die Kartoffeln nicht verkleistern).
7. Sahne steif schlagen und etwa zwei Drittel davon unter die Suppe rühren und erneut abschmecken. Die Suppe kurz aufkochen lassen.
8. Den Speck nach Belieben in Stücke brechen. Suppe mit Je einem Klecks von der übrigen Sahne, Schnittlauch und Speck anrichten und servieren.