

Vincent Klink
Kartoffelsuppe mit Speckstippe und
Apfelröstitbrot

Donnerstag, 09. Januar 2020

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Preiswert, Heimatküche

Zutaten:

Für die Suppe

600 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Petersilienwurzel
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
800 ml	Gemüsebrühe
80 g	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskatnuss, frisch gerieben



Für das Apfelröstitbrot

2	Äpfel (z.B. Boskop)
1 EL	Butter
100 ml	Apfelsaft
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
80 g	Bauernbrot, in Scheiben aufgeschnitten
1 EL	Olivenöl

Für die Speckstippe

100 g	Bauchspeck
1	Schalotte
3 Stiele	Majoran
3 Stiele	glatte Petersilie
2 EL	Butter
50 ml	Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen und in feine Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und fein schneiden
2. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Petersilienwurzel und die Kartoffeln zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und die Gemüsewürfel weichkochen (ca. 15 Minuten).
3. In der Zwischenzeit für das Apfelröstitbrot die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln.
4. Butter in einem Topf erhitzen und die Apfelwürfel darin bei mittlerer Hitze weich schmoren. Mit Apfelsaft ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.
5. In der Zwischenzeit Speck fein würfeln. Schalotte schälen und fein schneiden. Majoran und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

6. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Speckwürfel darin knusprig braten. Schalotten zugeben und kurz mitbraten, Gemüsebrühe angießen und diese fast vollständig einkochen lassen. Zuletzt die Kräuter untermischen.
7. Mit einem Kartoffelstampfer die Apfelmasse zerdrücken und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Broteiben von beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln und in einer Pfanne rösten.
9. Die Kartoffelsuppe fein pürieren. Sahne untermischen, aufkochen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
10. Die Apfelmasse auf die gerösteten Broteiben streichen.
11. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, jeweils etwas Speckstippe darauf geben und mit dem Apfelröstitbrot servieren.

Pro Portion: 540 kcal / 2250 kJ
46 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 34 g Fett