Kartoffel-Cremesuppe

Kräftig und würzig

Hier meine dritte Kreation.

Ich verwende Kartoffeln. Und einige Champignons, die zur Suppe passen.

Die Suppe ist etwas dunkelbraun gelungen, dies hängt damit zusammen, dass ich das kleingeschnittene Gemüse und die Champignons sehr scharf und auch dunkel angebraten habe, so dass sie eben der Suppe eine dunkelbraune Farbe verleihen. Wer die Suppe etwas heller und eher in Kartoffelfarbe haben möchte, achte bitte darauf, Gemüse und Champignons nur sehr hell anzubraten.

Ich püriere die Suppe zwar vor dem Servieren mit dem Pürierstab fein, belasse jedoch noch einige Kartoffelstückchen in der Suppe, so dass man auch noch etwas zu kauen hat.

Kartoffel-Cremesuppe

21. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Suppe
Personen
2
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
30 Minuten
Gesamtzeit
45 Minuten

Zutaten

- 6 Kartoffeln
- 4 weiße Champignons
- 2 kleine, weiße Zwiebeln
- 2 kleine, rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Bauchspeck
- 300 ml Riesling
- 300 ml Schlagsahne
- Schnitzelgewürz
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Muskat
- Petersilie
- Olivenöl

Anleitung

1. Gemüse und Kartoffeln putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Champignons darin kross anbraten. Kartoffeln dazugeben und kurz mit anbraten.
3. Mit Riesling und Sahne ablöschen. Mit Schnitzelgewürz, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
4. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.
5. Kurz vor Ende der Garzeit Speck in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne ohne Fett einige Minuten sehr kross anbraten.
6. Petersilie kleinwiegen.
7. Suppe abschmecken. Suppe auf zwei tiefe Teller verteilen.
8. Mit Speck-Croutons und Petersilie garnieren.
9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Bauchspeck,
Champignon,
Kartoffel,
Rießling,
Sahne

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/21/kartoffel-cremesuppe/