

# KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT SPECK- UND BROTCROÛTONS

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Kochzeit: 30Min. | 8  
Personen



Diese Kartoffel-Lauch-Suppe ist sowas von cremig, ein absoluter Traum. Die Konsistenz ist einfach perfekt. Abgerundet mit Speck und Brotcroûtons ein wahres Highlight. Ein einfaches Essen auf hohem Niveau, das einfach immer gut schmeckt.

## Schritt 1

Die Wurzel und das Grün des Lauchs abschneiden. Lauch längsseitig aufschneiden und gut waschen. Für die Gemüsebrühe das Grün ebenfalls gut waschen, grob kleinschneiden und in einen [Topf\\*](#) geben. Karotten schälen. Sellerie gut waschen, mittig teilen und schälen. Karotten und Sellerie in kleine Stücke schneiden und die Hälfte des Selleries und zwei Karotten mit den abgeschnittenen Schalen ebenfalls in den Topf geben. Den Rest der Stücke in eine Auflaufform geben. Knoblauch mit der Schale andrücken und zusammen mit den Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in den Topf geben und mit kaltem Wasser aufgießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Zuletzt salzen, etwas Olivenöl dazugeben und mit geschlossenem Deckel auf dem Herd aufkochen und für weitere 20 Minuten leicht köcheln lassen.

## Schritt 2

Für die Suppe Knoblauch, Zwiebel und Kartoffeln schälen und grob kleinschneiden. Lauch ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Alles zu den Karotten und Sellerie in die Auflaufform geben.

## Schritt 3

Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse hinzugeben. Die Kartoffeln noch zurückhalten. Salzen und bei wenig Hitze anschwitzen. Kartoffeln hinzugeben und ebenfalls für ein paar Minuten anschwitzen. Mit Brühe aufgießen, bis das Gemüse gut bedeckt ist und anschließend mit Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Schmand oder Sahne verfeinern und einmal aufkochen. Danach die Hitze runterdrehen und die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

## Schritt 4

Für die Brotcroûtons die Brotrinde abschneiden und das Brot in Würfel schneiden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Angedrückte Knoblauchzehe und Thymian hinzugeben und zuletzt die Brotstückchen. Mit Salz würzen und so lange anbraten, bis sie knusprig sind und Farbe bekommen haben. Anschließend auf einen Teller mit Küchenpapier geben. Speck in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Speck gut anbraten, bis er Farbe bekommen hat. Danach durch ein Sieb abgießen.

## Schritt 5

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

## Schritt 6

Suppe auf einem Suppenteller anrichten, Brotcroûtons und Speck darauf verteilen und mit Schnittlauch garnieren. Fertig ist die leckere Kartoffel-Lauch-Suppe.

Guten Appetit!

Kartoffeln und Lauch sind einfach ein tolles Team. Nicht nur als Suppe ein Genuss, sondern z.B. auch in einem [Kartoffel-Lauch-Auflauf!](#)

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

### Meine Pfannen und Töpfe\*:

### Tipps

Aus dem restlichen Sellerie lässt sich wunderbar ein Selleriepüree herstellen.

Selbstgemachte Brühe ist viel intensiver im Geschmack.

Schnittlauch hält sich am besten, wenn er eingewickelt in ein feuchtes Geschirrtuch im Kühlschrank gelagert wird.

### Rezept für 4 Liter Suppe:

- 3 Stangen Lauch
- 1 Karotte
- ca. 150 g Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel

- 1 kg Kartoffeln (fest- oder weichkochend)
- etwa 3 Liter Brühe (Gemüse- oder Geflügelbrühe)
- Olivenöl und etwas Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml Sahne oder Schmand (100-200 g)
- etwas Muskatnuss (optional)
- etwas Speck und Brot für Croûtons
- etwas frischer Schnittlauch

#### Für die Gemüsebrühe:

- Lauchabschnitte
- 2-3 Karotten
- etwa 100-200 g Sellerie
- Schalen von Sellerie und Karotte
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- kaltes Wasser zum Auffüllen
- etwa 1 EL Olivenöl
- Salz

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 5 / 5. Anzahl der Bewertungen 11

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabeküche\\*](#)