

Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln

Eva Eppard, Appenheim

Zutaten

100 g Lauch
½ l Brühe
50 g Butter
400 g Kartoffeln (gewürfelt)
1 Eigelb
1/8 l Sahne
Pfeffer, Salz, Muskat
2 Zwiebeln
etwa 200 g Speck
etwas Schnittlauch

Zubereitung

Den weißen Lauch an der Lauchstange in Scheiben schneiden und in der Butter glasig werden lassen.

Die Kartoffelwürfel zum Lauch geben, mit der Brühe auffüllen und alles 30 Minuten weichkochen.

Dann mixen, passieren und würzen.

Eigelb und Sahne verquirlen und dazugeben. Lauchringe als Einlage hineingeben.

Je nach Geschmack mit kross gebratenem Speck und Zwiebelwürfelchen verfeinern. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.