

Kartoffel-Suppe mit Speck-Stippe und Apfel-Röstbrot

Für 4 Personen

Für die Suppe:

600 g Kartoffeln, mehligk.	1 Karotte	1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel	1 EL Olivenöl	800 ml Gemüsebrühe
80 g Sahne	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

Für das Apfelröstbrot:

2 Äpfel (Boskop)	1 EL Butter	100 ml Apfelsaft
Salz	Pfeffer	80 g Bauernbrot (Scheiben)
1 EL Olivenöl		

Für die Speckstippe:

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

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Karotte und Petersilienwurzel schälen und würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Karotte, Petersilienwurzel und die Kartoffeln zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und die Gemüsegewürfel weichkochen (ca. 15-20 Minuten).

In der Zwischenzeit für das Apfelröstbrot die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Apfelwürfel darin bei mittlerer Hitze weich schmoren. Mit Apfelsaft ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Speck fein würfeln. Schalotte schälen und fein schneiden. Majoran und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Speckwürfel darin knusprig braten. Schalotten zugeben und kurz mitbraten. Zuletzt die Kräuter untermischen.

Mit einem Kartoffelstampfer die Apfelmasse zerdrücken und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben von beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln und in einer Pfanne rösten.

Die Kartoffelsuppe fein pürieren. Sahne untermischen, aufkochen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Apfelmasse auf die gerösteten Brotscheiben streichen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, jeweils etwas Speckstippe darauf geben und mit dem Apfelröstbrot servieren.

Vincent Klink am 09. Januar 2020