

Französische Kartoffelsuppe



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " });
```

Kartoffelsuppe ist aus der deutschen Küche nicht wegzudenken, sie gehört hierzulande zu den beliebten Eintopfgerichten.

Neben der herkömmlichen Art, gibt es noch vielen kreative Möglichkeiten, eine einfache Kartoffelsuppe in eine besondere Mahlzeit zu verwandeln.

Dieses französische Rezept ist samtig - sahnig mit feiner Säure, Pernod, Speck und den Ziegenkäsebröseln, voller Aromen - eine Kartoffelsuppe der anderen und „feineren Art“.

Zutaten

- 1,25 l Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln in groben Würfeln
- 250 g säuerliche Äpfel, entkernt, in Würfeln
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Butter
- 125 g durchwachsene Speck in Würfeln oder dünne Streifen
- 2 Tl zerdrückte, grüne Pfefferkörner in Lake
- 50 g Ziegenfrischkäse, gebrösel
- 200 ml flüssige Sahne

- 2 El Pernod
- 1 - 2 El gehackte Petersilie
- Knoblauchsatz, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und mit Pernod und 2 Tl Pfefferkörner samt Lake ablöschen. Etwas einkochen lassen, die Kartoffel - und Apfelwürfel dazu geben, 4 - 5 min. zusammen schwitzen lassen, salzen. Die Brühe aufgießen und leise a. 20 min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, Sahne dazu gießen, mit Knoblauchsatz und Muskatnuss nachschmecken.

Schritt2

Den Speck in einer Stielpfanne knusprig braten. In vorgewärmten Suppentellern anrichten, mit dem Speck, den Käsebröseln und gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen, National / Regional, Partyrezepte, Suppen **Zutaten:**Apfel, Kartoffel, Petersilie, Sahne, Speck, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesische-kartoffelsuppe-2/>