



Französische Kartoffelsuppe

- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ausgefallen, lecker, fruchtig - pikant - stimmig, „herrlich“ französisch

Zutaten

- 500 g Kartoffeln in groben Würfeln
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 250 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 125 g durchwachsene Speck, gewürfelt
- 50 g Ziegenfrischkäse, zerbröselt
- 200 ml flüssige Sahne
- 2 El Pernod
- 2 Tl grüne Pfefferkörner in Lake
- 2 El Butter
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Speckwürfel in einem ausreichend großen Suppentopf knusprig anbraten, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

In dem Bratfett zunächst die Zwiebeln anschwitzen, dann die Kartoffel - und Apfelwürfel 3 - 4 min. dünsten.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit Pernod ablöschen. Die Pfefferkörner mit etwas Lake zerdrücken, ebenfalls zufügen, verdampfen lassen.

Schritt5

Die Gemüsebrühe dazu geben, ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt6

Mit dem Stabmixer fein pürieren, wieder aufs Feuer setzen und die Sahne verkochen, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen portionieren, mit den Ziegenkäse - und Speckwürfeln und Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** ausgefallen, Kartoffelsuppe, pernod, ziegenfrischkäse

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