

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Oktober 2022** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Kerstin Schmalzl-Greis

Cremige Kartoffelsuppe mit Kartoffel-Würfeln und knusprigem Bacon-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

100 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Schalotte
 150 ml Sahne
 25 g saure Sahne
 1 EL Butter
 250 ml Gemüsefond
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und grob hacken. Kartoffeln schälen und würfeln. Butter in einem Topf schmelzen lassen und Kartoffeln und Schalotte darin anbraten. Mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Suppe mit Sahne und saurer Sahne aufgießen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In einem Standmixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Wenn nötig durch ein Sieb streichen.

Für die Kartoffel-Würfel:

1 große festkochende Kartoffel
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl frittieren bis sie knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Bacon-Topping:

2 Scheiben Bacon

Bacon in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kurz abtropfen lassen und in kleine Stücke bröseln.

Für die Garnitur:

6 Halme Schnittlauch

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Kartoffel-Würfel in einen Suppenteller geben und die Suppe einfüllen. Mit Schnittlauch garnieren. Bacon-Topping in einem Schälchen daneben anrichten.