

Krensuppe mit Speck und Knoblauch-Croutons

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 L	Gemüsesuppe
1 Stk.	Zwiebel, weiß
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Weißwein
125 ml	Sauerrahm
1 TL	Butter
5 TL	Kren, frisch gerieben
2 Stk.	Kartoffel, groß, mehlig
4 Stk.	Jausenspeck
1 EL	Butter
0.5 TL	Kümmel gemahlen
1 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1	Bund frischer Schnittlauch
4	Scheiben Schwarzbrot

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Anschließend in einer Pfanne etwas Butter zum Schmelzen bringen und Zwiebel sowie Knoblauch darin anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen.
2. Nun mit der Gemüsesuppe aufgießen. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Danach zur Suppe geben. Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit können die Croutons zubereitet werden. Das Schwarzbrot in Würfel schneiden, Butter in einer Pfanne erhitzen und mit Kotányi Knoblauchpulver würzen. Die Brotwürfel darin knusprig rösten. Den Speck in einer weiteren Pfanne knusprig anbraten und auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.
4. Nach 20 Minuten die Suppe vom Herd nehmen. Den Sauerrahm einrühren und den Kren hinzugeben. Mit einer Prise gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit einem Handmixer pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat.
5. Die Suppe mit frischem Schnittlauch, Croutons und dem Speck anrichten.