

Kartoffel-Suppe mit Kürbis und Speck



[caption id="attachment_12424" align="aligncenter" width="936" caption="Kräftige Suppe mit viel Aromen..."]



[/caption]

Eine deftige Suppe von sämiger Kartoffel und fruchtigen Kürbis ist Balsam für die Genießerseele. Johannes Guggenberger setzt dazu mit hemischen Speckwürfeln das Pünktchen auf das i.

Hier seine Rezeptur für "**Kartoffel-Suppe mit Kürbis und Speck**":

Zutaten

- für 3 – 4 Personen
- 700 g Kartoffeln
- 2 kleinere Karotten
- 1 Zwiebel
- 1/2-3/4 Liter Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Rapsöl
- 1 Bund Blatt-Petersilie klein gehackt

- 300 g Bio-Hokkaido-Kürbis, mit Schale, geraspelt
- 200 g gerauchter Bauch-Speck
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zehe Knoblauch

Zubereitung

Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln. In einer heißen Pfanne mit Rapsöl, die Zwiebelwürfel mit den Karottenwürfeln anschwitzen, beides soll etwas Farbe bekommen. Dann die Kartoffelwürfel mit der Rinderbrühe, oder Gemüsebrühe in einen Topf geben und die angeschwitzten Zwiebel- und Karottenwürfel hinzufügen. Jetzt die Kartoffel- und Karottenwürfel weich kochen lassen. Anschließend mit dem Pürierstab die Suppe etwas zerkleinern, es sollten noch einige Stücke von der Kartoffel sowie von den Karotten übrig bleiben. Anschließend bei Bedarf noch Rinderbrühe oder Gemüsebrühe hinzufügen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Zum Schluss hin die gehackte Petersilie einstreuen.

Parallel dazu den Kürbis waschen und raspeln und den Speck würfeln. Dann den geraspelten Kürbis mit den Speckwürfeln sowie dem gehackten Knoblauch in einer heißen Pfanne mit Rapsöl anschwitzen. Ca. 2 – 3 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.

Die Kartoffel-Suppe in passende Suppentassen oder Tellern aufteilen, anschließend über die Suppe das Kürbis-



Speck-Gemisch verteilen