

## Zutaten

4 Portionen

Suppe:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/2 Lauchstängel, in Stücke geschnitten
- 50 g Speck, geräuchert
- Butter zum Andämpfen
- 100 g Kartoffeln, in Stücke geschnitten
- 1 dl Weisswein
- 8 dl Hühnerbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 dl Champagner
- 0,5 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

Garnitur:

- 2 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde, in Würfelchen geschnitten
- 1 EL Butter
- Lauchstreifen, blanchiert
- 0,5 dl Vollrahm, flaumig geschlagen

## Zubereitung

1. Für die Suppe Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Speck in Butter andämpfen. Kartoffeln zugeben, mitdämpfen. Mit Wein und Bouillon ablöschen, Lorbeer beifügen. Zugedeckt 25–30 Minuten köcheln.
2. Speck aus der Suppe nehmen, in Würfel schneiden. Lorbeer entfernen, Suppe pürieren, in die Pfanne zurückgeben, aufkochen. Mit Champagner und Rahm verfeinern, Speck beifügen, abschmecken.
3. Für die Garnitur Brot in der Butter goldgelb rösten, herausnehmen. Suppe in vorgewärmte Suppenschälchen verteilen, Croûtons und Lauch darauf geben. Rahm auf Löffeln daneben legen.



---

Energie: 1662kJ / 397kcal, Fett: 27g, Kohlenhydrate: 15g, Eiweiss: 16g