

Kartoffelsuppe mit Champignons

300 g	Speck
750 g	Kartoffeln
400 g	Champignons
1 Bund	Suppengemüse (Karotte, Lauch, Petersilie, Kohl)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Blatt	Liebstockel
2 EL	Butterschmalz
1 TL gehäuft	Majoran
800 ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
200 ml	Schlagsahne



Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden,
Champignons halbieren oder vierteln.
Suppengemüse klein schneiden,
Karotte ganz lassen,
Zwiebel und Knoblauch fein hacken,
Speck würfeln.

Speck in einem großen Topf in Butterschmalz auslassen, herausnehmen, beiseite stellen,
nicht das ganze Fett weiter verwenden.

Champignons in dem Fett kurz anbraten, Kartoffeln mit anbraten,
Suppengemüse, Zwiebel und Knoblauch unterrühren und ein paar Minuten durchrösten.
Mit Gemüsebrühe aufgießen,
Karotte dazugeben,
mit Liebstockel und Majoran würzen und die Suppe 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Liebstockel fein hacken,
Karotte aus der Suppe nehmen, in Würfel schneiden und beiseite stellen,
Champignons aus der Suppe fischen, zusammen mit Karotten beiseite stellen.

Liebstockel und Sahne in die Suppe geben,
mit dem Pürierstab in die Suppe rühren,
Mit Karottenwürfeln und Champignons bestreut servieren,
Speckwürfel separat dazu servieren.