



R e z e p t



Cremesuppe vom Feldsalat mit Specksahne

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Feldsalat
- 100 g mehliges Kartoffel
- 1 Liter Brühe (vom Huhn oder Gemüse)
- 5 dünn geschnittene Scheiben geräucherter Bauchspeck
- 100 ml Sahne
- Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Zuerst den in Streifen geschnittenen Bauchspeck mit etwas Butter knusprig braten, die Sahne dazu gießen und 5 Minuten köcheln, die Hitze abschalten und abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen.
- Anschließend die Sahne durch ein Sieb in ein kleines Töpfchen gießen.
- In der Zwischenzeit den Feldsalat sehr gründlich waschen, abtropfen lassen. 10 Blätter beiseitelegen.
- Die Kartoffel sehr klein würfeln. Zusammen mit dem Feldsalat 5 Minuten in etwas Butter dünsten, bis der Salat in sich zusammengefallen ist, dabei salzen, pfeffern und mit einer Prise Muskat würzen.
- Dann mit der Brühe aufgießen, 10 Minuten leicht köcheln lassen, anschließend pürieren und noch einmal abschmecken.
- Zum Servieren die heiße Suppe in die Teller geben und die wieder erhitzte Specksahne mit einer kreisenden Bewegung darauf verteilen.
- Mit den in feine Streifen geschnittenen Feldsalatblättern schön dekorieren.

„Alles in Butter“ vom 14. Dezember 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand