

# Kartoffelsuppe mit Speck und Bier



Suppe für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 600 g Kartoffeln**
- 1 Lauch mittel**
- 100 g Champignons**
- 1 Zwiebel**
- 150 g Bratspecke mager**
  - Olivenöl**
- 6 dl helles Bier**
- 6 dl Bouillon**
  - Petersilie**
- 2 Eier**
- 1,8 dl Rahm**
  - Salz**
  - Pfeffer**

## Vorbereiten

- a 1 Zwiebel schälen und sehr fein hacken.
- b 100 g Champignons mit Pinsel von Herdstückchen befreien, das Stielende abschneiden und in dünne Scheiben schneiden.
- c Den Lauch halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.
- d Den Bratspeck in dünne Streifen schneiden.
- e Die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
- f 1/2 des Petersilienbundes fein hacken.
- g 1,8 dl Rahm mit 2 Eigelben (Eiweiss wird nicht benötigt) gut vermischen.

## Zubereiten

- h In einer Suppenpfanne 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln und den geschnittenen Bratspeck ein paar Minuten gut andämpfen.
- i Nun die geschnittenen Champignons, die Lauchstreifen und die kleinen Kartoffelwürfelchen dazugeben und alles zusammen nochmals 2 Minuten bei mittlerem Feuer weiter dämpfen.
- k Mit je 6 dl hellem Bier und Bouillon ablöschen und die Suppe auf kleinem Feuer 30 Minuten köcheln lassen.
- l Die Eigelb-Rahm-Mischung mit dem gehackten Peterli vermischen und abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- m Wenn die Kartoffeln in der Suppe weich sind, sorgfältig die Eigelb-Rahm-Mischung dazugeben und unter stetem Rühren kurz aufkochen.
- n Abschmecken nach belieben mit etwas Salz und Pfeffer und in die vorgewärmten Teller servieren.