

# Bärlauch-Kartoffel-Suppe mit knusprigen Speck-Schwarzbrotcroutons

## Zutaten

ca. 6 Personen

250g Speckwürfel  
200g Schwarzbrotwürfel  
60g Butter

800g Kartoffel geschält  
80g Bärlauch  
350g Zwiebel  
2-3 Knobzehen  
100g Kräuterfrischkäse  
1,5 l Gemüsebrühe oder Rindersuppe  
1 El. Schweineschmalz  
Schlagobers zum Garnieren und Verfeinern



## Zubereitung:

1.  
Zwiebel und Knoblauch Schälen und würfelig schneiden.  
Schweineschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben, leicht anrösten lassen.  
Mit der Brühe oder Suppe aufgießen, Kartoffel und Frischkäse zugeben und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen, bis die Kartoffel schön weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2.  
In der Zwischenzeit Speckwürfel in einer heißen Pfanne anrösten, wenn der Speck schon eine leichte Farbe hat, Butter dazugeben und anschließend die Schwarzbrotwürfel begeben und das Ganze knusprig fertig rösten.
3.  
Bärlauch grob zusammen schneiden und zum Suppenansatz geben, ein paar Minuten mitköcheln lassen, Suppe gut durchmixen bis sie cremig ist. Eventuell noch mit etwas Schlagobers verfeinern und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4.  
Suppe mit steif geschlagenem Schlagobers, knusprigen Croutons und fein geschnittenen Bärlauch garnieren.

