Feine Kartoffelsuppe mit Croûtons und Baconaroma

Zutaten (4 Portionen)

50 g Schalotten
30 g Butter
200 g Kartoffeln
500 ml Gemüsebrühe
300 ml Sahne / Milch
50 g saure Sahne
Salz
Muskat
4 Scheiben Bacon
1 Kartoffel
Öl, zum Braten
Schnittlauch, fein geschnitten für Deko

Zubereitung

Schalotten klein schneiden und in Butter anbraten.
Kartoffeln schälen, würfeln und mit in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen. So lange kochen, bis die Kartoffeln gar sind.
Anschließend Sahne und saure Sahne zufügen und das Ganze im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Bacon in der Pfanne kross braten oder besser im Backofen bei 160° Grad 10 min backen oder für 2 Minuten bei 1000 Watt in die Mikrowelle geben.

Die Kartoffel für die Einlage putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl goldgelb backen. Trocken legen und mit Salz würzen.

Anrichten:
Suppe auf einen tiefen Teller geben, Speck darüber bröseln, Kartoffelcroûtons zufügen und mit Schnittlauch dekorieren.