



Ein Rezept von Thomas Sampl:

BUTTERMILCHSUPPE MIT DURCHWACHSENEM SPECK UND LAUCH



Für 4 Personen | Zutaten:

200 ML BUTTERMILCH
150 G SPECK
1 LITER GEMÜSEBRÜHE
600 G KARTOFFELN
1 HAUSHALTSZWIEBEL
1 STANGE LAUCH
1 KAROTTE
1 BUND PETERSILIE GLATT
50 G ROSINEN
100 G BUTTER
100 ML WEIßWEIN
1 PRISE SALZ
1 PRISE SCHWARZER PFEFFER

1. Speck in Würfel schneiden und in einem vorgeheiztem Topf knusprig braten.
2. Zwiebeln schälen und ebenfalls in kleinen Würfeln schneiden. In den Topf geben und die Hitze reduzieren. Glasig schwitzen.
3. Lauch halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Butter flüssig werden lassen und den Lauch darin leicht anrösten.
4. Rosinen zum Lauch geben und bei niedriger Temperatur mitschwitzen lassen.
5. Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und in Würfel schneiden.





- 6.** In die Speck-Zwiebelschmelze die Kartoffeln und etwas später die Karotten geben. Nach ca. 5 Minuten im Topf bei niedriger Hitze ablöschen mit Weißwein.
- 7.** Sobald der Weißwein verdunstet ist, auffüllen mit der Gemüsebrühe und köcheln lassen.
- 8.** Petersilie waschen und in feine Streifen schneiden.
- 9.** Sobald die Kartoffeln und die Karotten weich sind die Suppe pürieren und abschmecken mit Salz und schwarzem Pfeffer.
- 10.** Petersilie zum Rosinen-Lauch geben und auch hier abschmecken mit wenig Salz und schwarzem Pfeffer.
- 11.** Suppe anrichten und mit dem Rosinen-Lauch belegen. Erst jetzt die Buttermilch gut schütteln und in die Suppe geben.

Guten Appetit!

PERFEKT FÜR DIE BUTTER-
MILCHSUPPE MIT FRISCHEN
KRÄUTERN



WEITERE INSPIRIERENDE
REZEPTE AUF:

www.osterhusumer.de