



# Französische Kartoffelsuppe

- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ausgefallen, lecker, fruchtig - pikant - stimmig, „herrlich“ französisch

## Zutaten

- 500 g Kartoffeln in groben Würfeln
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 250 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 125 g durchwachsene Speck, gewürfelt
- 50 g Ziegenfrischkäse, zerbröselt
- 200 ml flüssige Sahne
- 2 El Pernod
- 2 Tl grüne Pfefferkörner in Lake
- 2 El Butter
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Speckwürfel in einem ausreichend großen Suppentopf knusprig anbraten, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

In dem Bratfett zunächst die Zwiebeln anschwitzen, dann die Kartoffel - und Apfelwürfel 3 - 4 min. dünsten.

#### **Schritt4**

Salzen, pfeffern und mit Pernod ablöschen. Die Pfefferkörner mit etwas Lake zerdrücken, ebenfalls zufügen, verdampfen lassen.

#### **Schritt5**

Die Gemüsebrühe dazu geben, ca. 20 min. leise köcheln lassen.

#### **Schritt6**

Mit dem Stabmixer fein pürieren, wieder aufs Feuer setzen und die Sahne verkochen, nachschmecken.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen portionieren, mit den Ziegenkäse - und Speckwürfeln und Petersilie bestreut servieren.

**Rezeptart:** National / Regional **Tags:** ausgefallen, Kartoffelsuppe, pernod, ziegenfrischkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesische-kartoffelsuppe/>