

## Lauchcremesuppe mit Croûtons und Speck

Dieses schnelle Rezept für eine sahnige Lauchcremesuppe mit Croûtons und geröstetem Speck ist das perfekte Essen und schmeckt garantiert. Durch Curry bekommt die Suppe eine exotische Note.

Portionen: 4  
 Schwierigkeitsgrad: leicht  
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

### Zutatenliste für die Suppe:

- 250 g Lauch (gesäubert, in feine Ringe geschnitten)
- 1 TL geklärte Butter oder Butterschmalz
- 1 kleine Karotte
- 2 Schalotten (in kleine Würfel geschnitten)
- 0,5 l Brühe (kräftig abgeschmeckt)
- 0,4 l Sahne
- 0,05 l Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin
- Zitronenschale
- 1 Msp Curry
- 30 g Butter (kalt und in Würfel geschnitten)

### Außerdem:

- Butterschmalz
- Brotwürfel
- Speck

## Die Zubereitung der Lauchcremesuppe

Die Schalotten-Würfel in der geklärten Butter farblos anschwitzen. Dann den gut geputzten Lauch hinzugeben und diesen ebenfalls kurz "mit angehen" lassen.

*Tipp: Schneiden Sie den Lauch der Länge nach auf, aber nicht die Wurzel. Fächern Sie dann die Blätter etwas auf und reinigen Sie diese unter fließendem und kaltem Wasser. So spülen Sie Dreckpartikel problemlos heraus!*

Nun die Karotten in den Topf dazu geben. Wenn die Karotten sehr klein geschnitten sind, lassen sie sich später besser pürieren.

Mit dem Weißwein ablöschen und mit Brühe und Sahne aufgießen. Zirka 15 Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Suppe mit einem Mixstab pürieren und im Anschluss klein gehackten Thymian und Rosmarin zugeben.

*Tipp: Sie müssen nicht unbedingt ganz fein pürieren, es dürfen ruhig noch Stückchen in der Lauchcremesuppe sein!*

Mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Abrieb einer Zitronenschale und dem Curry abschmecken.

*Tipp: Curry macht die Suppe richtig pfiffig! Sie können auch noch eine Messerspitze frisches Vanillemark zum "Abrunden" hinzugeben. Dann wird es richtig exotisch!*

Jetzt noch die Lauchcremesuppe mit der kalten Butter abbinden und aufschäumen.

## Das gibt der Lauchcremesuppe den Crunch

Wer möchte, kann dann noch Brotwürfel zusammen mit einigen Speckwürfeln in einer Pfanne anbraten und als Garnitur darüber geben!