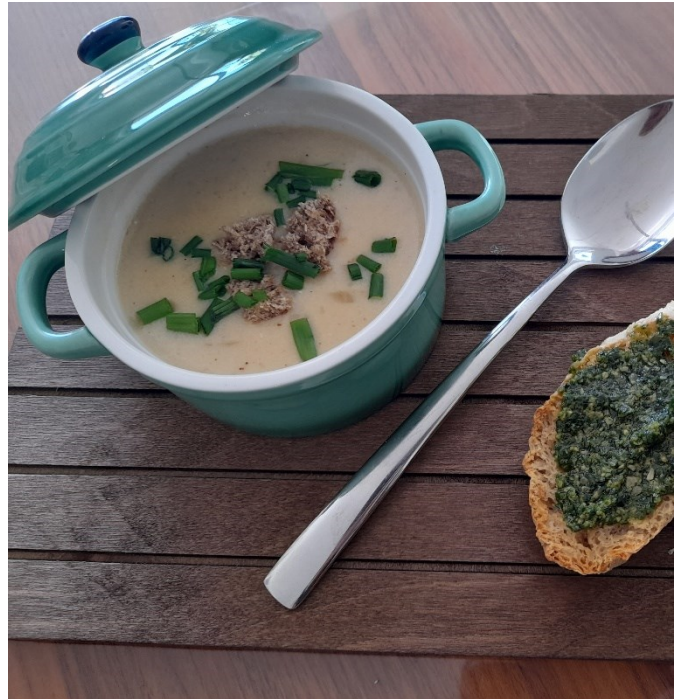


# Kartoffel-Bier-Suppe

## Zutaten:

2 Bund Frühlingszwiebeln  
150 g durchwachsener Räucherspeck  
800 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen  
1/2 l Bier  
1 l Gemüsebrühe  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
2 Eigelb  
200 g Crème fraîche  
Schnittlauchröllchen



## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Speck klein würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls klein würfeln.
2. Den Speck in einem Topf bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Frühlingszwiebeln und Kartoffeln kurz mit anbraten, den Knoblauch dazu pressen. Mit Bier und Brühe ablöschen, salzen und pfeffern und zugedeckt 15 Min. köcheln lassen.
3. Die Eigelbe mit der Crème fraîche glattrühren, in die Suppe rühren, nicht mehr kochen lassen. Die Suppe abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

## Rezeptinfos

**30 bis 60 min**

**330 kcal**

**Portionsgröße**

Für 8 Portionen