Knoblauchcremesuppe

1 l Rindsuppe

ca. 200g gekochte Erdäpfel

¼ l Schlagobers

viel Knoblauch

Salz, weißer Pfeffer, Kümmel gemahlen

100 g Bauchspeck

getrocknete Weißbrotscheiben

die gekochten Kartoffel in einem Topf mit dem Pürierstab zerkleinern und unter Zugabe von Rindsuppe zu einer sämigen Konsistenz mixen. Erhitzen und den Schlagobers untermischen, den gehackten Knoblauch mitkochen und mit den Gewürzen(falls erforderlich) abschmecken.

Den Bauchspeck in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne anrösten.

Die Suppe anrichten getrocknete Weißbrotscheiben und Speck darauf verteilen und servieren.