

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Marvin Bellgardt

Kartoffel-Brokkoli-Suppe mit Bacon-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

4 große Kartoffeln
 1 Brokkoli
 1 Chilischote
 250 ml Sahne
 500 ml Milch
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden.

Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffelwürfel in das kochende Wasser geben und weichkochen.

Brokkoli waschen und in kleine Stücke schneiden. Einen weiteren Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Brokkoli hinzugeben und ebenfalls weichkochen.

Sobald die Kartoffeln weich sind, Wasser abgießen. Die Hälfte der Kartoffeln für die Einlage beiseitelegen. Sobald der Brokkoli weich ist, Wasser abgießen. Einige kleinere Röschen ebenfalls für die Einlage beiseitelegen. Restlichen Brokkoli mit Milch und Sahne zu den Kartoffeln geben, alles pürieren und einmal aufkochen lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Kartoffelwürfel und Brokkoliröschen als Einlage in die Suppe geben.

Für die Bacon-Chips:

4 Scheiben Bauchspeck
 100 g Butter

Bauchspeckscheiben im Ganzen in eine Pfanne geben und kross anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch fein schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.