



Cappuccino vom Waldviertler Erdäpfel
mit Speck-Knusperstange



Zutaten für 8 Portionen

800g mehlig, Waldviertler Erdäpfel

1 kleine Zwiebel

250g Südtiroler Speck

Olivenöl

400ml Gemüsebrühe

1 Pkg. (0,5l) Schafmilch

200ml Schlagobers

Salz



Pfeffer

1 Prise Muskat

1 EL Petersilie, gehackt

200ml Schlagobers

Olivenöl

½ Pkg. Blätterteig

8 dünne Scheiben Südtiroler Speck

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und würfeln. 250g Speck in gleichgroße, kleine Würfel schneiden, in einer separaten Pfanne anbraten und zur Seite stellen.

Die Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten. Die Kartoffelwürfel dazugeben und schwenken. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Schafmilch und Schlagobers aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 20 Minute köcheln lassen bis die Kartoffel weich sind.

Nach ca. 20 Minuten mit einem Pürierstab sehr fein pürieren, ca. die Hälfte der Speckwürfel dazugeben und mit geriebener Muskat verfeinern. Bei Bedarf erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Speck-Knusperstangen den Blätterteig ausrollen und in 8 große Streifen schneiden. Diese zu Spiralen drehen und bei 200°C ca. 15 Minuten goldgelb backen. Anschließend jede Stange mit einer dünnen Scheibe Speck umwickeln.

Schlagobers steif schlagen. Die heiße Suppe in Gläser oder Tassen füllen, ein Häubchen Schlagobers aufsetzen und mit den restlichen Speckwürfeln und der gehackten Petersilie bestreuen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und zusammen mit den Speck-Knusperstangen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Mahlzeit 😊