

# KARTOFFELCREMESUPPE

## Zutaten:

125g Kartoffeln  
1 Bund Suppengrün  
250ml Fleischbrühe  
Salz  
weißer Pfeffer  
Muskatnuß  
Majoran  
½ EL Butter  
1 Eigelb  
2 EL Sahne  
50g durchwachsener Speck

## Zubereitung:

Speck in kleine Würfel schneiden und anbraten. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Suppengrün waschen und kleinschneiden. Kartoffeln und Suppengrün ca. 20 Minuten in der Fleischbrühe garen. Durch ein Sieb passieren oder im Mixer pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken und die Butter dazugeben. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und langsam in die Suppe geben. Diese danach nicht mehr kochen lassen. Die angebratenen Speckwürfel in die Suppe geben und das Ganze servieren.