Kartoffelsuppe mit gerösteten Weissbrot-Speck-Würfeln und Steinpilzen für 4 Personen

**2 Zwiebeln
½ Stange Lauch
300 g Kartoffeln, mehlig kochend
30 g Butter
1 L Gemüsfond
1 Knoblauchzehe
50 g Speck
200 g Weissbrot
2 EL Oel
1 EL Petersilie, gehackt
100 g frische Steinpilze
2 ½ EL Olivenöl
100 ml Sahne
50 g Creme fraiche
Salz
Weisser Pfeffer aus der Mühle
Muskat, frisch gerieben**

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in ca. 2cm dicke Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Den Lauch und die Kartoffeln zugeben und mit Gemüsfond auffüllen. Das Gemüse in ca. 20 Min. weich kochen. Die Suppe dann mit dem Multimesser des Zauberstabs fein pürieren.

Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Den Speck fein würfeln, das endrindete Weissbrot in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit dem Knoblauch ausreiben.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebelwürfel und den Speck darin anschwitzen. Die Brotwürfel dazu geben, rösten. Die Weissbrot-Speck-Würfel auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit der Petersilie mischen. Die Steinpilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben (nicht waschen) und längs in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Steinpilze darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten, anschliessend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Suppe nochmals aufkochen. Die Sahne und Creme fraiche zufügen und mit der Quirlscheibe des Zauberstabs schaumig mixen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelsuppe in Teller füllen, die Weissbrot-Speck-Würfeli und die Pilze darauf verteilen.