

Bündner Kartoffelsuppe

Zutaten für 2 Personen

400 g mehligkochende Kartoffeln
½ Lauchstängel
50 g Speckwürfeli
1 EL Öl
30 g Risotto- oder Milchreis
5-6 dl Wasser
1 Briefchen Safran
1 TL Salz
2 EL Rahm

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Lauch waschen und in 2 mm dünne Ringe schneiden.

Speckwürfeli 2-3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. 1 EL Öl, Lauch und Reis zum Bratensatz geben und kurz dünsten. Wasser beifügen und zugedeckt aufkochen.

Kartoffeln, Safran und 1 TL Salz dazugeben. Nochmals aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugeben und warm werden lassen. In Teller geben, Speckwürfeli darüber streuen.

