

Birnensuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

100 g	Sellerie
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
1	Zwiebel
8 dl	Gemüsebouillon
4	Williamsbirnen
1 Zweig	Rosmarin
1 dl	Halbrahm
4	Tranchen Speck
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Zwiebel hacken, Sellerie in kleine Würfel schneiden und beides in Butter dünsten. Mehl darüber stäuben und mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen.
2. Bei jeder Birne das Kopfstück (ca. 4cm) unter dem Stiel abschneiden und die Schnittfläche mit Zitronensaft bestreichen. Beiseitestellen (Garnitur). Die übrigen Birnenteile vierteln, säubern und in Stücke schneiden. Zusammen mit Rosmarin in die Bouillon geben und 20 Minuten köcheln lassen.
3. Rosmarin herausnehmen und Suppe mit Pürierstab mixen bis sie sämig ist. Rahm begeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.
4. Speck knusprig rösten und abtropfen lassen (Backpapier). Birnenkopfstücke seitlich einschneiden und Speck einschieben. Suppe in vorgewärmte Teller schöpfen und Birnendekoration hineinstellen.

Hinweis:

Anstelle von Speck kann auch ein dünner gerösteter Brotstreifen in die Birnenköpfe geschoben werden. Birne der Dicke entsprechend keilförmig einschneiden.

Vor- und Zubereitung: ca. 40 Minuten.