

Frühlingszwiebelsuppe

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

3 Bund Frühlingszwiebeln
1-2 Zweige Rosmarin je nach Grösse
4 magere Bratspecktranchen
1 EL Butter
1 EL Mehl (gestrichen)
1/2 dl trockener Sherry
7 dl Hühner- oder Gemüsebouillon
200 g Dattel- oder normale Cherrytomaten
80 g magere Bratspecktranchen
150 g Crème fraîche
Salz
schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Die weissen Zwiebelknollen von 3 Frühlingszwiebeln abschneiden und beiseitelegen. Das schöne Grün dieser Zwiebeln sowie die restlichen Frühlingszwiebeln mitsamt Röhrchen in dünne Ringe schneiden. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die 1. Portion Bratspecktranchen in dünne Streifchen schneiden.

Die Butter erhitzen. Die Speckstreifchen darin anrösten. Dann die Frühlingszwiebelringe und den Rosmarin beifügen und kurz mitdünsten. Das Mehl in ein Siebchen geben und darüberstäuben. Sherry und Bouillon mischen und unter Rühren langsam dazugiessen. Die Suppe aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die beiseitegelegten Zwiebelknollen in dünne Ringe schneiden. Die Tomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die 2. Portion Bratspecktranchen in dünne Streifen schneiden.

In einer Bratpfanne die Speckstreifen im eigenen Fett knusprig rösten. Die Zwiebelringe beifügen und kurz Farbe annehmen lassen.

Die Crème fraîche zur Zwiebelsuppe rühren, dann diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die Speck-Zwiebel-Mischung nochmals erhitzen. Die Tomaten beifügen und gut 1 Minute mitrösten.

Die Suppe nochmals aufkochen und in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Die Tomatenmischung auf die Suppe geben und diese sofort servieren.