

Sellerie – Creme – Süppchen mit Birne und Speck

Rezept für 4 – 6 Personen

Zutaten:

500 g	Knollensellerie
300 g	Kartoffeln
150 g	Speck in Scheiben
200 g	Lauch
80 g	Butter
150 ml	Rahm
1 EL	Öl
1 lt.	Gemüsebouillon
1 EL	Zitronensaft
2 St.	feste Birnen
1 Prise	Muskatnuss
125 ml	Weisswein
1 Port.	Gartenkresse
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Alles in 50 g geschmolzener Butter glasig dünsten.

Mit Gemüsebouillon auffüllen und zugedeckt 30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen

Birnen schälen vierteln, entkernen und würfeln. In übriger Butter andünsten. Mit Wein ablöschen und zugedeckt 5 Min. garen.

Salzen und pfeffern.

Speck klein Würfeln und in Öl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Suppe mit 50 ml Rahm fein pürieren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kresse begeben

100 ml Rahm steif schlagen

Suppe auf Teller anrichten, mit Birne, Speck, Rahm und Kresse garnieren.