

Marronisuppe mit Räucherspeck

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kleiner Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
- 200 g Marroni, tiefgekühlt
- 2 EL Butter
- 1 l Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 100 g durchwachsener Räucherspeck oder Bacon in dünnen Scheiben
- 1 dl Rahm
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Das Suppengrün waschen oder schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Marroni in kleine Stücke schneiden.
2. Die Butter im Suppentopf erhitzen, Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin unter Rühren andünsten. Marroni kurz mitgaren, dann die Brühe zugiessen und zum Kochen bringen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen, bis das Gemüse bissfest ist.
3. Inzwischen den Speck in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten erst glasig, dann knusprig werden lassen. Dabei immer wieder umrühren.
4. Die Suppe im Topf pürieren, den Rahm untermischen. Die Suppe mit dem Zitronensaft und noch etwas Salz und Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmten Suppentellern verteilen. Mit Speckstreifen garnieren und gleich servieren.

Tipps & Tricks

–