

Quick autumn Soup

auch vegetarisch (ohne Speck) lecker

Zutaten für 12 Portionen:

3.000	ml	Gemüsebrühe
1.000	g	Kartoffel(n), geschält, gewürfelt
600	g	Äpfel, säuerlich, geschält, gewürfelt
360	g	Bauchspeck, gewürfelt
300	g	Zwiebel(n), gehackt
6	TL	Rapsöl
6	TL	Petersilie, fein gehackt
		Salz und Pfeffer
		Majoran, fein gehackt



Zubereitung

In einem breiten Topf das Öl erhitzen und darin den Speck anbraten. Einen gehäuften EL davon zurückbehalten, ebenso von den Apfelwürfeln. Nacheinander Zwiebeln, Kartoffeln und Äpfel dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20 Min. köcheln lassen. Dann mit dem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

In einer Bratpfanne den zurückbehaltenen Speck ohne Öl knusprig ausbraten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Bratrückstand die zurück behaltenen Apfelwürfel anbraten.

Die cremige Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und mit den gebratenen Apfel- und Speckwürfeln und Petersilie überstreut servieren.

Eventuell Baguette dazu reichen.