



Möhren-Cremesuppe

mit Familie Wein - Schwarzwälder Bauchspeck
(4 Portionen)

Zutaten:

2-3 cm Ingwer
1 Bund frische glatte Petersilie
500 g Möhren
1-2 EL Butter
75 ml Sherry
750 ml Gemüsebrühe
1 Packung "Familie Wein" Schwarzwälder Bauchspeck 100 g
200 ml Sahne
Salz, grob gemahlener Pfeffer
150 g Crème fraîche
8 kleine Holzspieße

Zubereitung

Ingwer schälen und klein hacken. Petersilie waschen, trockentupfen und fein schneiden. Möhren schälen, putzen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und in einem Topf mit heißer Butter andünsten. Anschließend mit Sherry ablöschen, Gemüsebrühe angießen, Ingwer hinzufügen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Sahne zur Suppe hinzufügen, pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bauchspeck-Scheiben wellig aufspießen und von beiden Seiten in der Pfanne knusprig braten. Suppe mit Bauchspeck-Spießen und Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten