

## Herbstliche Suppe mit Apfel und Speck

**Zubereitungszeit:**

ca. 45 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

2 Stk. Zwiebel  
350 g Kartoffel  
3 Stk. säuerliche Äpfel  
7 Scheiben Bauchspeck  
2 TL Pflanzenöl  
150 ml Apfelsaft  
750 ml Gemüsebrühe  
Baguette für Croûtons  
Gewürze: Majoran, Salz, Pfeffer,  
Petersilie

### Zubereitung:

Zwiebel, Kartoffel und 2 Äpfel schälen und würfeln. 3 Scheiben Speck würfeln und in heißem Öl anbraten.  
Zwiebeln, Äpfel und Kartoffeln zugeben, anbraten und mit Apfelsaft und Brühe ablöschen.  
Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen.

Weißbrot würfeln und mit etwas Öl in der Bratpfanne goldbraun rösten.

Einen Apfel entkernen und in Stücke schneiden. Restlichen Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.  
Apfelstücke im Bratfett 2 Minuten anbraten.

Die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.  
Mit Apfelstücken und Speckstreifen auf den vorgewärmten Tellern servieren.  
Mit Petersilie und Brot Croûtons garnieren.



**Weinempfehlung:**

Sauvignon Blanc, Therry Weber

**Kochabend:**

7. Nov, 2018 / Bruno