

Selleriesuppe mit Birne Speck Zimt und Petersilie

Zutaten für 2 Portionen:

2 EL	Butter
1 EL	Pflanzenöl
1	Lauchstange
700 g	Knollensellerie
600 ml	Hühnerbrühe
125 ml	Sahne
60 g	gewürfelter durchwachsener Speck
1 EL	Butter
1 TL	Zucker
jew. 0,25 TL	Zimt, gemahlener Koriander und Ingwer
1	Birne
2 EL	glatte Petersilie

Die Knollensellerie schälen und in Stücke schneiden. Den Lauch waschen und den weißen Teil in Ringe schneiden.

Die Hälfte der Butter mit dem Öl in einem Topf zerlassen. Den Lauch darin bei niedriger Hitze anschwitzen, bis er weich ist. Den Sellerie dazugeben. Die Hühnerbrühe zugeben und 30 – 40 min köcheln, bis das Gemüse weich ist. Den Speck in einer Pfanne kross braten und beiseite stellen.

Birne schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Rest der Butter in einer Pfanne zerlassen. Zucker, Ingwer und Gewürze bei niedriger Hitze hineingeben und verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Birnenwürfel hineingeben und unter Rühren bei niedriger Hitze ca. 5 min braten, bis sie weich, aber noch bissfest sind. Speck dazu geben und warm stellen.

Für die Suppe das Gemüse mit der Brühe pürieren. Sahne hinzugeben und nochmal aufkochen, bei Bedarf noch Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern mit der Birne-Speck-Mischung und Petersilie servieren.