

## Herzhafte Apfel-Speck-Suppe

### Zutaten

Für 4 - 6 Personen

2 Zwiebeln, fein gehackt  
Butter zum Andünsten  
2 dl Apfelwein  
450 g säuerliche Äpfel, z. B. Sokoop, entkernt  
5 dl kräftige Gemüsebouillon  
2 EL getrocknete Majoranblättchen  
2,5 dl Rahm  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Cayennepfeffer

Einlage:

100 g luftgetrockneter Speck, in feine Scheiben  
geschnitten  
½ Apfel, geschält, entkernt

Rahm zum Garnieren



### Zubereitung

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mit Apfelwein ablöschen.
2. Äpfel in kleine Stücke schneiden. Mit Gemüsebouillon und 1 EL Majoranblättchen zu den Zwiebeln geben.
3. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugiessen, aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Würzen.
4. Für die Einlage Speckscheiben in 1 cm breite Stücke schneiden und knusprig braten. Apfel in feine Schnitze schneiden und kurz mitbraten.
5. Rahm flaumig schlagen.
6. Die Suppe mit Speck, Apfelschnitzen und restlichen Majoranblättchen bestreuen. Mit dem Rahm garnieren.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 358 kcal, 6g Eiweiss, 27g Fett, 20g Kohlenhydrate.