



Bremer Specksuppe

Gemüse, eine Kartoffel und Bohnen gehören zu dieser Bremer Suppe. Der Speck trägt zum kräftigen Geschmack der Suppe bei. Das Rezept ist nicht ganz originalgetreu. Statt weissen Bohnen hab ich Favebohnen aus der Büchse verwendet, das tut diesem urchigen Rezept aber bestimmt keinen Abbruch. Es ist vor allem der weichgeschmorte Speck und die Apfelstücke, die diesem Suppengericht den besonderen Geschmack geben.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Kochspeck
40g	Zwiebel
7dl	Hühnerbouillon
70g	Rüebli
50g	Sellerie
100g	Fave-Bohnen (aus der Dose)
1	festkochende Kartoffel, ca. 100g
1/2	handvoll glatte Petersilie
50g	säuerlicher Apfel
	Pfeffer
	Sauerrahm

Zubereitung

Speck zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren und zu Streifen schneiden. Zusammen anrösten bis Speck und Zwiebeln leicht Farbe annehmen. Bouillon dazugießen und kochen bis der Speck weich ist (ca. 45 Minuten).

Gemüse und Kartoffel ca. 1cm gross würfeln, Petersilie grob hacken. Zusammen mit den Bohnen zur Suppe geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Apfel zu Schnitzen, dann zu ca. 4mm dicken Scheibchen schneiden. Ca. 5 Minuten in der Suppe köcheln

lassen. Tipp: Apfel nach und nach zugeben, damit der Apfelgeschmack nicht zu dominant wird.

Suppe anrichten und 1 Klacks Sauerrahm dazu geben.





