

Linsencremesuppe mit Speckrahm



Zubereitung

Für 6 Personen

1 Die Linsen in reichlich kaltem Wasser mindestens 1 Stunde, besser aber länger einweichen. Dann das Wasser abgiessen.

2 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilienwurzel oder Sellerie schälen und klein würfeln.

3 In einer mittleren Pfanne das Rapsöl erhitzen. Die Zwiebel und den Kümmel darin andünsten. Die Petersilienwurzel oder den Sellerie sowie die Linsen beifügen und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebouillon und Portwein ablöschen. Die Linsen zugedeckt weich kochen.

4 Inzwischen den Bratspeck in feine Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne im eigenen Fett langsam knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten

100 g Linsen, braun
1 Zwiebel
100 g Petersilienwurzel, ersatzweise Sellerie
1 Esslöffel Rapsöl
0.5 Teelöffel Kümmel
7.5 dl Gemüsebouillon, leicht, (möglichst salzarm)
1 dl Portwein, rot
100 g Bratspecktranchen, mager
2 dl Rahm
1 Bund Schnittlauch
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

5 Den Speck mit dem Messer oder in einem kleinen Cutter fein hacken.

6 Den Rahm steif schlagen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

7 Die Suppe mit einem Viertel des Rahms im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe durch ein grobes Sieb zurück in die Pfanne giessen. Nochmals aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

8 Den restlichen Rahm mit dem Speck mischen; nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in Tellern oder Schalen anrichten und den Speckrahm darübergeben.