



WEIHNACHTSSUPPE

Zutaten:

Suppe

100g Bacon
 3 Zwiebeln
 1 große Stange Porree
 300g Sellerie
 ½ Teelöffel Zimt
 100ml Sahne
 1 Kaffeelöffel Majoran (getrocknet)
 1,5 Liter Gemüsebrühe
 3 große Kartoffeln, überwiegend festkochend
 Olivenöl zum Anschwitzen

Suppeneinlage

3 große Kartoffeln, festkochend
 250g Champignons
 2 rote Zwiebeln
 1 Prise Zimt
 Salz, Pfeffer
 Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Bacon, Sellerie und Zwiebeln grob würfeln. Porree grob in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls grob würfeln. In etwas Olivenöl Bacon und Zwiebeln anschwitzen. Porree, Kartoffeln und Sellerie zugeben und auch noch kurz mit anschwitzen. Zimt und Majoran dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Alles aufkochen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Währenddessen die Suppeneinlage zubereiten. Die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Ebenfalls die Champignons fein würfeln. Zusammen mit den sehr klein geschnittenen roten Zwiebeln und einer Prise Zimt in einer Pfanne mit Olivenöl braten, bis die Kartoffelwürfel leicht bräunen und gar sind.

Die Suppe jetzt mit einem Pürierstab pürieren und die Sahne dazugeben. Nochmals aufschäumen. Die fertige Einlage hineingeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Man kann die Suppe im Teller anrichten und noch etwas geschlagene Sahne und frische Petersilie darauf geben.