



## APFEL-ZWIEBEL-SPECK-SUPPE

### Zutaten:

100g Bacon  
750g Zwiebeln  
3 Äpfel  
250ml Apfelsaft  
1l Geflügelfond  
2 Stiele Majoran  
1 Bund Schnittlauch  
Pfeffer, Salz  
Olivenöl zum Anbraten

### Zubereitung:

Bacon in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls in Streifen schneiden. Bacon in etwas Olivenöl im Topf kross braten. Unterdessen die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zunächst die Zwiebeln zum Bacon geben und kurz mit anschwitzen, danach die Äpfel dazugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen. Jetzt den warmen Geflügelfond aufgießen, Majoran dazu und für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Majoranstiele entfernen. Zwei Suppenkellen von der Einlage herausnehmen, in einem separaten Topf pürieren und wieder in die Suppe geben. Verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und in die Suppe geben.