

PIKANTE APFELSUPPE

für 4 Personen

4 Tranchen Frühstücksspeck	knusprig braten, auf Haushaltspapier legen
1 Zwiebel wenig Butter	fein schneiden Zwiebeln andünsten
1.5 dl Apfelwein (evtl. alkoholfrei)	ablöschen
400 g säuerliche Äpfel	klein würfeln, begeben
4 dl Gemüsebouillon	begeben, zugedeckt 20 Minuten kochen lassen, Suppe pürieren
Majoran	begeben
1 Becher Halbrahm	flaumig schlagen, die Hälfte des Rahms unter die Suppe heben
Salz, Pfeffer	abschmecken

Vor dem Servieren die Suppe erwärmen, anrichten, mit dem restlichen Rahm und der Specktranche garnieren.