

Rezept

Möhrentopf mit Speck

Ein Rezept von Möhrentopf mit Speck, am 10.06.2026

Zutaten

1 Bund Petersilie	1/2 unbehandelte Zitrone
1 Lorbeerblatt	1 EL Zucker
1 Stück Zimtstange (2 cm)	400 g durchwachsener Räucherspeck
600 g Möhren	3 EL Butter
3 EL Mehl	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. > Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blätter hacken, Stängel beiseite legen. Die Zitrone heiß waschen und die Schale zur Hälfte dünn abreiben, den Saft auspressen.
2. > Kräuterstängel, Zitronenschale, Lorbeerblatt, Zucker und Zimt in 1,2 l Wasser aufkochen. Speck darin 20 Minuten garen. Sud durch ein feines Sieb in einen Topf gießen.
3. > Möhren schälen, würfeln, 5 Minuten in der Butter sanft dünsten. Mit Mehl bestäuben und 1 Minute unter Rühren anschwitzen. Den Sud unter Rühren dazugießen und die Möhren darin in 10 Minuten bissfest kochen.
4. > Den Speck würfeln, mit gehackter Petersilie und Zitronensaft in die Suppe rühren, salzen und servieren. Dazu schmecken Butterbrote.