

Rezept

# Möhrentopf mit Speck

Ein Rezept von Möhrentopf mit Speck, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Petersilie	1/2 unbehandelte Zitrone
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1 EL</b> Zucker
<b>1 Stück</b> Zimtstange (2 cm)	<b>400 g</b> durchwachsener Räucherspeck
<b>600 g</b> Möhren	<b>3 EL</b> Butter
<b>3 EL</b> 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.