

## Rezept

# Wurzelgemüse-Suppe mit Speckcroûtons

Ein Rezept von Wurzelgemüse-Suppe mit Speckcroûtons, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Petersilienwurzeln	<b>350 g</b> Möhren
<b>300 g</b> Knollensellerie	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>1</b> große Zwiebel	<b>60 g</b> Butter
<b>200 ml</b> Weißwein (ersatzweise Brühe)	<b>1 l</b> Gemüsebrühe
<b>8 Scheiben</b> Frühstücksspeck (Bacon)	<b>200 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1-2 EL Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Die Petersilienwurzeln, Möhren und den Sellerie schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch längs halbieren, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln.
2. Die Butter in einem Suppentopf erhitzen, die Zwiebel darin hell andünsten. Das Gemüse dazugeben und 2-3 Min. unter Rühren mitdünsten. Den Wein und die Brühe angießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Min. garen, bis das Gemüse gar ist.
3. Inzwischen den Frühstücksspeck in eine heiße beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten, bis er kross und schön gebräunt ist. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Sahne in die Suppe gießen, heiß werden lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen, dann mit dem Pürierstab schaumig pürieren. Den abgekühlten Speck in Stücke teilen. Die Suppe auf vorgewärmte Teller geben und mit Speck bestreuen.