

Suppe von gelben Linsen und Birne

Birne verschmilzt mit samtigen Linsen zu einer Suppe der ganz besonderen Art.

Zutaten

2 kleine Birnen, aromatisch
4 EL Butter
1 Zweig Thymian
150 g gelbe Linsen
1 Zwiebel
1 dl Weisswein
1 dl Birnensaft
6 dl Bouillon
1 dl Rahm
Salz, Muskat

Zubereitung

Etwa 40 Minuten

- 1** Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und Birnen in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Würfel in etwas Butter mit den Thymianblättern anbräunen.
- 2** Restliche Butter in einem Topf schmelzen, Linsen und Zwiebel darin leicht anrösten. Mit Weisswein und Birnensaft ablöschen und auf ein Drittel reduzieren.
- 3** Bouillon und die restlichen Birnenwürfel zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren. Rahm dazugeben, würzen und mit dem Mixstab schaumig aufschlagen.

Tipp

Noch spannender wird diese Suppe, wenn man sie mit Ravioli, zum Beispiel mit Blutwurst gefüllt, geräucherter Fisch oder einem angebratenen Krustentier serviert.

