



Rezept des Monats

Kartoffel-Pflaumen Süsschen mit Pflaume im Speckmantel

Zutaten für 6 Personen:

250g	Kartoffeln
125g	getrocknete Pflaumen
50g	Karotten
30g	Sellerie
80g	Zwiebeln
4 EL	Öl
1,5 l	Gemüsebrühe
1 EL	Puderzucker
2g	Zimt
2	gehackte Wacholderbeeren
	Salz & Pfeffer, Creme fraiche
100 ml	Milch
18	getrocknete Pflaumen
6	dünne Scheiben geräucherten Speck
	Etwas Öl

- Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im Öl anschwitzen.
- Karotte, Sellerie, Pflaumen und Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit in den Topf geben und leicht rösten.
- Dann den Puderzucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen.
- Mit Gemüsebrühe auffüllen und mit den Gewürzen etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.
- Danach mit dem Pürierstab mixen und noch mal aufkochen. Nach Geschmack und Wunsch noch mit Creme fraiche abschmecken.
- Die 6 Scheiben Speck in drei gleichgroße Stücke schneiden und die 18 Pflaumen im Speck einrollen und zu jeweils 3 Stück auf einen Holzspieß aufspießen. Diese dann in etwas Öl braten.
- Aus der Milch einen festen Milchschaum machen.
- Die Suppe in Gläser abfüllen, den festen Milchschaum auf die Suppe setzen und mit dem Pflaumenspieß servieren.