

Gemüsesuppe mit Schweinebauch



Schweinebauchstreifen und frisches Gemüse

Ich wollte schon sehr lange einmal mit Schweinebauch kochen und ihn in einer Suppe zubereiten. Für die Gemüsesuppe habe ich selbst zubereiteten [Gemüsefond](#) verwendet. Um die Suppe noch schmackhafter und harmonischer zu machen, habe ich auch ganz wenig frisches, grob oder in feine Streifen geschnittenes Gemüse hinzugegeben. Das Ganze habe ich nur 5–6 Minuten gekocht, damit das Gemüse noch knackig bleibt. Die Suppe wird durch Schweinebauch und Gemüse noch schmackhafter, und der Schweinebauch ist wirklich lecker.

Zutaten für 1 Person:

- 500 ml Gemüsefond
- 2 Schweinebauchscheiben
- $\frac{1}{4}$ Kohlrabi
- 1 äußere Schale eines Fenchel
- $\frac{1}{2}$ Wurzel
- 1 Lauchzwiebel

- 1 Knoblauchzehe
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5–6 Min.

Schweinebauchscheiben quer in breite Streifen schneiden. Kohlrabi, Wurzel und Knoblauchzehe schälen. Kohlrabi in dünne Scheiben und dann grobe Stücke schneiden. Wurzel in feine Streifen schneiden. Fenchel und Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Fenchelgrün beiseite legen. Knoblauch in Stifte schneiden. Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen. Bauchstreifen und Gemüse hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 5–6 Minuten kochen. In einem tiefen Suppenteller anrichten, mit Salz abschmecken und etwas Fenchelgrün garnieren.