

Schwarzwurzelsuppn

ZUTATEN

4 Schwarzwurzeln
1 Zwiebel
Fett oder Öl
500 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat, Cayenne
1 EL Essig
Optional: altbackenes
Brot für Croutons

ZUBEREITUNG

Die Schwarzwurzeln waschen und schälen, sofort in Essigwasser legen, damit sie schön weiß bleiben.

Die Zwiebel schälen, kleinschneiden und in Fett oder Öl anbraten. Die Schwarzwurzel in 2 cm große Stücke schneiden und dazugeben. Mit der Brühe, dem Weißwein und der Sahne aufgießen und etwa 15 min lang kochen.

Jetzt alles fein pürieren, abschmecken und genießen

Wer sich jetzt noch die Mühe macht und aus altem Brot feine Croutons dazuzaubert, dem gebührt Ruhm und Applaus.

Tipp: Schwarzwurzeln müssen nicht unbedingt geschält werden. Sie können auch nur gut abgebürstet und gewaschen werden. So spart man sich die klebrige Zubereitung.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Genussbotschafter und ausgebildeter Koch

