

Schoaswurzsuppe (=Schwarzwurzelsuppe)

ZUTATEN

350 g Schwarzwurzeln
Gemisch aus Wasser,
Essig, Mehl
Salzwasser
25 g Fett
25 g Mehl
3/4 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Eigelb
3 EL Sahne

ZUBEREITUNG

Man wäscht und schabt die Schwarzwurzel ab. Dann legt man sie 1/2 Stunde in ein Gemisch aus Wasser, Essig und etwas Mehl. Darauf schneidet man sie in daumenbreite Stücke und lässt sie in Salzwasser etwa 25 Minuten weich kochen. Nun führt man aus Fett und Mehl eine hellbraune Einbrenne an, die mit Gemüsebrühe aufgegossen wird. Diese Brühe lässt man nun etwa 4 Minuten kochen und schmeckt sie dann mit Salz, Pfeffer und Zucker ab. Darauf werden das Eigelb und die Sahne dazu gerührt und zuletzt die Schoaswurzstückchen dazugegeben.

Quelle: Rupert Berndl, Fastenbotschafter, Kochbuch-Autor

