

Suppe

Schwarzwurzelsuppe mit Pumpernickel

Zutaten:

300 g Schwarzwurzel TK
100 g Kartoffeln
1 St. Zwiebel, weiß
500 ml Gemüsebrühe
10 ml Weißwein
125 ml Sahne
50 g Pumpernickel
1 Stängel Frühlingslauch
0.1 Bund Petersilie, glatt
Salz
Pfeffer
Muskat
25 g Butter

Zubereitung:

Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Zwiebeln klein schneiden. Butter im Topf aufschäumen lassen und Zwiebeln anschwitzen. Schwarzwurzeln und Kartoffeln zugeben, würzen und mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und dann die Gemüsebrühe zugeben. Alles durchkochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Nun Sahne zugeben, erhitzen und fein aufmixen und durch ein Sieb passieren, abschmecken. Pumpernickel in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kross rösten. Gehackte Petersilie und in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel untermischen und auf die angerichtete Suppe geben.