

Schwarzwurzel-Pastinaken-Suppe ganz in Weiß



Zutaten für 4 Portionen

250 g Schwarzwurzeln (ca. 2 Stück)
50 g Pastinaken – nur eine kleine Wurzel, da der Geschmack der Pastinake sonst zu stark in den Vordergrund tritt
500 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe – hausgemacht ist immer besser!
100 ml Milch oder ersatzweise auch mehr Brühe oder Wasser
50 ml Obers (Schlagsahne)
Salz
1 Teelöffel milder Essig

Die Wurzel gehört zu jenen alten Kultursorten, die früher in unseren Gärten angebaut wurden, aber dann in Vergessenheit geraten sind. Der Biolandbau hat sie wieder entdeckt, da die Pflanze sehr widerstandsfähig und vor allem frostfest ist. Sie ist ein typisches Wintergemüse, wird sehr spät im Herbst geerntet und ist meist bis in den Frühling hinein lagerfähig. Wem die regionale Nahrungsversorgung ein Anliegen ist, sollte die Schwarzwurzel daher unbedingt in seinen Speiseplan aufnehmen, zumal sie auch noch ausgezeichnet schmeckt.

So wie alle Wurzelgemüsearten hat sie einen hohen Stärkeanteil und ist prädestiniert für cremige Suppen. Ich muss sagen, dass ich vor allem die Kombination mit der Pastinake sehr gelungen finde. Es gehen aber auch Sellerie oder Petersilienwurzel sehr gut.

- 1 -

Das Gemüse schälen und in grobe Stücke schneiden.

- 2 -

Das Gemüse anschließend, gemeinsam mit den restlichen Zutaten, außer dem Essig, in den Soup&Co geben. Deckel drauf und Programm P1 wählen. 25 Minuten reichen aus. Der Suppenautomat kocht und püriert völlig selbständig. Nach Ablauf der Garzeit den Essig dazugeben. Der ist sehr wichtig, um die Süße der Pastinake auszugleichen. Falls die Suppe zu dick ist, können Sie etwas Suppe oder Obers nachgießen. Noch einmal kurz den Pulseschalter betätigen und die Suppe heiß servieren.

- 3 -

Zur Verfeinerung der Suppe eignen sich die folgenden Zutaten:

- Milchschaum oder Obers
- ein gutes, geschmackvolles Öl, wie Nussöl zum Beispiel - ich habe hier Arganöl verwendet
- Balsamicoessig; Balsamicocreame – nicht zu verwechseln mit Balsamicoessig; Balsamicocreame gibt es fertig in kleinen Flaschen zu kaufen
- Separat gekochte Belugalinsen finde ich besonders hübsch – das ist eine kleine schwarze Linsensorte mit einer relativ kurzen Garzeit
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer