

Schwarzwurzelsuppe

für 2 Portionen

Zutaten:

- 1 Zwiebel, in Stückchen geschnitten
- 1 EL Bratöl
- 125 ml Weißwein
- 100 g Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten
- 500 g Schwarzwurzeln, geschält in Stücke geschnitten
- 300 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Soja Cuisine oder andere Kochsahne
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

1. Die klein geschnittenen Zwiebeln mit 1 EL Öl in einer Pfanne glasig bis leicht braun anbraten.
2. Die Zwiebeln mit 125 ml Weißwein ablöschen und Einreduzieren lassen.
3. Ist der Wein fast komplett verschwunden die Kartoffeln und die Schwarzwurzeln hinzugeben und mit der Gemüsebrühe übergiesen. Alle Stückchen sollten in der Brühe abtauchen.
4. 30-40 Minuten kochen lassen bis alles gut weich ist.
5. Mit einem Pürierstab fein pürieren und 50 ml Soja Cuisine hinzugeben. Bei Bedarf auch noch etwas Wasser.
6. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tipp: Schwarzwurzeln, auch Winterspargel genannt, bekommt man problemlos auf dem Wochenmarkt. Bürste die erdigen Wurzeln zunächst gut unter fließendem Wasser ab und schäle sie im Anschluss. Trage dabei unbedingt Einmalhandschuhe, denn beim Schneiden und Schälen tritt ein sehr klebriger Milchsafte aus..