Schwarzwurzel-Cremesuppe

Die Schwarzwurzel-Cremesuppe ist ein klassisches Suppen-Rezept zur kalten Jahreszeit mit feinem Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Schlagobers.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Schwarzwurzeln
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Kartoffel (große, mehlig kochend)
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz (oder Butter)
750 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Vollmilch
2 Zweige	Thymian
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
150 ml	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Die **Schwarzwurzeln** schälen – dabei unbedingt Einweghandschuhe tragen, da der austretende Saft stark färbt. Anschließend waschen, in etwa 3 cm große Stücke schneiden und sofort in eine Schüssel mit Wasser und zirka 3/4 vom frisch gepressten Zitronensaft einer Zitrone legen, damit sie hell bleiben. Die **Kartoffel** schälen und klein würfeln. Zwiebel ebenfalls schälen und fein zerhacken.

2. Butterschmalz in einem großen Suppentopf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin sanft goldgelb anschwitzen. Gemüsebrühe und Vollmilch zugießen. Schwarzwurzeln abseihen und zusammen mit den Kartoffelstücken in den Topf geben. Den Thymian kurz abspülen, trocken

schütteln und die Blätter abzupfen. Zur Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten weich köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Das Schlagobers einrühren und heiß werden lassen. Die **Schwarzwurzel-Cremesuppe** mit einem Mixstab pürieren und mit geriebenem Muskatnuss und restlichen Zitronensaft abschmecken. Die Suppe und heiß servieren und ach Belieben mit frisch gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp