



Schwarzwurzel-Cremesuppe

2018-02, Suppen

Prep Time: 25 min **Servings:** 6 **Source:** Migusto.migros.ch

INGREDIENTS

1.2 kg Schwarzwurzeln
3 EL Zitronensaft
3 l Wasser
1 1/2 Zwiebel
1 1/2 EL Rapsöl
3 EL Mehl
3 dl Weisswein
12 dl Gemüsebouillon
3 dl Halbrahm
Salz
Pfeffer

DIRECTIONS

Schwarzwurzeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zitronensaft und Wasser darübergiessen, damit sich das Gemüse nicht verfärbt.

Zwiebel hacken und im Öl andünsten. Schwarzwurzeln abgiessen, abtropfen lassen und mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und mischen. Gemüse mit Wein und Bouillon ablöschen und ca. 40 Minuten weich kochen.

Einige Schwarzwurzeln für die Garnitur aus der Suppe heben und in Scheibchen schneiden. Der Suppe Rahm beigeben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit Schwarzwurzelstücken und Pfeffer anrichten.