



Apfel-Schwarzwurzel-süppchen

Rezept für 4 Personen

Für das Süppchen:

500 g Schwarzwurzeln oder Petersilienwurzel
500 ml Milch
100 g Staudensellerie
1 Granny Smith Apfel
1 Gemüsezwiebel
1 Schalotte
1 Thymianzweig
1 TL Honig
1 Liter Brühe
150 ml Riesling trocken
1 Liter Sahne
5 Pimentkörner - gemörsert oder zerdrückt
1 TL Koriandersamen - gemörsert oder zerdrückt
½ Knoblauchzehe
10 g Ingwer
1 TL weißen Pfeffer
Abrieb und Saft einer Zitrone
1 EL Weißweinessig
Salz
1 Prise Muskatnuss
1 TL Stärke - mit etwas Wasser angerührt
20 g Butter

Zubereitung:

Die Schwarzwurzeln gut waschen, schälen und in Milch legen, damit sie nicht anlaufen.
Den Apfel in kleine Stücke schneiden, den Staudensellerie ebenso.
Die Schalotte und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
Die Schwarzwurzeln in kleine Scheiben schneiden.
Nun den Apfel, Sellerie, Schwarzwurzeln und Zwiebel mit der Schalotte glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Thymianzweig hinzugeben, ebenso die

Pimentkörner, Koriander, Muskat, Knoblauch, Ingwer, Pfeffer, Essig, Zitronenabrieb und Saft, Honig und alles zusammen köcheln lassen. Sahne hinzugeben und alles kochen lassen, bis es weich ist. Dann mit dem Zauberstab mixen, dadurch entsteht eine Bindung. Durch ein feines Sieb passieren. Finales Abschmecken mit Salz und dann noch etwas Butter reinmischen. Und servieren!

Serviervorschlag:

Einfach ein paar Nürnberger anbraten oder ein Rehwürstchen und Buttercroûtons. Oder einfach so mit etwas Schnittlauch darauf gestreut.