Aufgetischt

Cremesuppe von der Bio-Schwarzwurzel

Zutaten:

200 g Schwarzwurzeln
Zitronensaft
100 g Lauch
1/16 l Grüner Veltliner
1 l Gemüsefond
1/8 l Obers
Muskatnuss
etwas Butter
Salz
Haselnussöl

Schwarzwurzeln schälen, sofort in Zitronenwasser geben, dann blättrig schneiden (ca. 1/4 davon für die Suppeneinlage beiseitelegen). Lauch und Schwarzwurzeln in Butter anschwitzen, mit Wein löschen, zur Gänze einkochen, mit Fond aufgießen, 20 Min. weich köcheln lassen, danach das Obers zugießen. Die Suppe pürieren und mit Muskat und Zitronensaft abschmecken. Übrige Schwarzwurzeln in Butter bissfest dünsten, salzen, als Einlage in die schaumig gemixte Suppe geben und mit Haselnussöl beträufeln.