



Foto: Lydia Maderthaner

Herzhafte Winter-Creme-Suppe mit Chips & Gremolata

Zutaten Suppe (ca. 4 Portionen):

2 EL Butter, 200 g Jungzwiebeln, 1 große Knoblauchzehe, 200 g Karotten, 200 g Stangensellerie, 1 kleine Dose weiße Bohnen (400 g), ca. 750 ml Flüssigkeit zum Aufgießen (Gemüsefond, Suppe, Wasser), zum Abschmecken etwas Salz, Pfeffer, Schuss Schlagobers.

Zubereitung:

Für die Suppe grob geschnittene Jungzwiebel, grob gehackten Knoblauch, kleinwürfelig geschnittene Karotten und Stangensellerie in etwas Butter anschwitzen, so das alles eine schöne Farbe bekommt, mit Gemüsefond (oder Suppe, Wasser) ablöschen, weich kochen, Bohnen mit Flüssigkeit hinzufügen, nochmals aufkochen, pürieren (Stabmixer oder Mixaufsatz), eventuell durch ein Sieb passieren und mit etwas Obers verfeinern.

Garnitur:

Für die Karottenchips die Karotte schälen und mit Hilfe des Sparschälers bandnudelartig Streifen abschälen. In Stärke (Mais oder Kartoffel) wenden und in etwas Öl in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Auf Küchenrolle abtropfen lassen.

Für die Gremolata ein paar Walnüsse (alternativ gerne auch andere Kerne oder Nüsse) in einer Pfanne ohne Öl nicht zu dunkel bräunen, abkühlen lassen, hacken, mit frisch gehackter Petersilie vermengen, würzen bzw. abschmecken mit etwas Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, (Oliven)Öl, fein gehacktem Knoblauch.

Tipp: Diese Suppe gelingt ganz wunderbar auch vegan, dafür Butter durch Pflanzenöl

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

oder Margarine ersetzen und Obers weglassen; für etwas mehr "Pfiff" sorgen weitere Gewürze wie Curry, Curcuma, Koriander, Muskat,...



Foto: Lydia Maderthaner