

**Aufgetischt zu Mittag  
Sonntag, 17. April 2016**



## **Crèmesuppe von der Bio-Schwarzwurzel**

**(Rezept von Georg Kruder)**



### **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

### **Zubereitung:**

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.