

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

**Schwarzwurzelcremesuppe mit gebackenem Leberknödel**



**30 Minuten / aufwendig**

---

**Zutaten für 4 Personen**

400 g Schwarzwurzeln, 1 Stange Sellerie, 4 Schalotten, Butter, Salz, ca. 500 ml Suppe, 150 ml Obers, evt. einen Schuss Weißwein.

Für die Kalbsleberknödel: 200 g Kalbsleber, 1 Toastbrotstange (in Würfeln), 50 g geröstete Weißbrotwürfel, Weißbrotbrösel, ca. 100 ml heiße Milch, 2 Schalotten, Pankobrösel, 1 Ei, Schale von 1 Bio-Zitrone, frischer Majoran und Petersilie, Salz, Butter; Fett zum Frittieren.

Für die Linsen: 4 EL Rote Linsen, 500 ml Paradeissud\*, Butter, etwas Essig, Salz, ½ Chilischote.

Außerdem: Schwarzwurzelscheiben für Chips, Selleriegrün.

**Zubereitung**

Schwarzwurzeln putzen und in Stücke schneiden\*\*. Sellerie und geschälte Schalotten klein schneiden und in Butter andünsten. Schwarzwurzeln dazugeben und etwas salzen. Dann mit Suppe aufgießen und 10-12 Minuten köcheln lassen. Obers zugießen und mit dem Stabmixer fein pürieren, danach durch ein Sieb passieren.

Für die Leberknödel die klein geschnittenen Schalotten in etwas Butter sautieren. Die Leber von noch eventuell vorhandenen Sehnen und Häutchen befreien und im Küchencutter pürieren. Ei, Salz, etwas frischen Majoran zugeben. Die Toastbrotwürfel mit warmer Milch übergießen, einen Teil davon in die Masse geben und nochmals durchmischen. Danach die Masse in eine Schüssel geben. Restliche eingeweichte Toastbrotwürfel, geröstete Weißbrotwürfel sowie Weißbrotbrösel, Schalotten und Zeste zugeben. Die Masse im Kühlschrank ca. 1 Stunde anziehen lassen. Gehackte frische Petersilie untermischen. Aus der Masse kleine Knödel formen und in Pankobrösel rollen. Anschließend in reichlich heißem Fett frittieren. Ein paar Schwarzwurzeln ganz dünn schneiden und im heißen Fett herausbacken. Rote Linsen in Paradeissud kurz weich kochen. Danach etwas Butter, fein gehackte Chili und Essig dazugeben und mit Salz abschmecken.

Rote Linsen in Paradeissud kurz kochen, die brauchen gar nicht langen danach etwas Butter, fein gehackte Chili und Essig dazugeben und mit Salz abschmecken.  
Linsen in tiefen Tellern anrichten, Knödel daraufsetzen und mit Suppe untergießen.  
Abschließend mit etwas Selleriegrün und frittierten Schwarzwurzeln garnieren.

\*Paradeissud: 3 geviertelte Paradeiser in 600 ml Wasser mit einem Spritzer Sherryessig 10 Minuten kochen, danach abseihen.

\*\*Tipp: Um das Braunwerden zu vermeiden, die geschnittenen Schwarzwurzelstücke in Milch eingelegen.