

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Pastinaken-Maroni Cremesuppe

Koch: Tobias Wagner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 250 g Maroni
- 300 g Pastinaken
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 100 ml Obers
- 100 ml Weißwein
- 1 l Gemüsefond
- Salz
- weißer Pfeffer
- Kristallzucker
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Für die Pastinaken-Maroni Cremesuppe zuerst die Zwiebel und die Pastinaken schälen, in kleine Würfel schneiden und mit einer Prise Kristallzucker in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Danach mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
2. Anschließend die geschälten Maroni dazugeben, kurz mitrösten und mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Suppe köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Nun die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, das Obers einrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
4. Zum Schluss die Pastinaken-Maroni Cremesuppe in einem tiefen Teller anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.