

Schwarzwurzelcremesuppe mit Zimt

(Für 4 Personen)

600g Schwarzwurzeln
200g Kartoffeln (mehlig kochend)
Saft von 1 Zitrone
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1l Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer
½ TL Zimt
200ml Öl zum Frittieren
2 kleine Pumpernickeltaler
1 EL Butter
150g Schlagsahne
4 TL Taubenkernöl

Schwarzwurzeln abbürsten, schälen (Handschuhe tragen). Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden. Wurzeln bis auf 2 Exemplare in Stück schneiden. Alles in Zitronenwasser legen.

Schalotten, Knoblauch abziehen, fein hacken, in Öl dünsten. Kartoffeln und Schwarzwurzelstücke abtropfen lassen, zufügen, 1-2 Minuten anbraten. Brühe zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zimt würzen. 30 Minuten köcheln. Übrige 2 Wurzeln längs in dünne Scheiben hobeln, trocken tupfen. Frittieröl erhitzen, Scheiben 1-2 Minuten frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und salzen

Pumpernickel zerbröseln, in Butter rösten. Herausheben, abtropfen lassen. Suppe fein pürieren, Sahne unterrühren. Suppe aufkochen, abschmecken, in Teller verteilen. Mit je 1 TL Traubenkernöl, einigen Wurzelchips, Pumpernickel-Bröseln anrichten. Evtl. noch mit Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

