



Die KochLöffel



Seit 2013

19.10.2022 / Fredy Horisberger

Anzahl: 12 Stück
Rezeptgruppe: Suppe

Pastinakensuppe mit Kurkuma-Öl

Zutaten für 13 Personen

| | |
|-----------|-----------------------------|
| 2 | Zwiebeln |
| 800 g | Pastinaken (klein) |
| 150 g | Kartoffeln (mehlig kochend) |
| 2 EL | Butter |
| 1,6 Liter | Gemüsebrühe |
| 300 g | Sahne |
| | Salz und Pfeffer |
| 2 Prisen | Muskat (frisch gerieben) |
| 2 Prisen | Zucker |

Deko

| | |
|------|---------------------------|
| 6 | Stängel glatte Petersilie |
| Öl | zum Frittieren |
| 4 EL | Öl |
| 2 TL | Kurkuma (gemahlen) |

Zubereitung

Für die Suppe

1. Zwiebel abziehen und würfeln. Pastinaken und Kartoffeln schälen, abspülen und in Stücke schneiden.
Butter erhitzen. Vorbereitetes Gemüse darin andünsten, Brühe dazu giessen, mit Deckel 20 Minuten kochen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren.
2. Flüssige Sahne unterrühren, Suppe erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken.

Für die Deko

3. Petersilie abspülen, gut (!) trocknen. In einem kleinen Topf Frittier Öl erhitzen, Petersilie kurz und kross frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Kurkuma darin leicht andünsten.
4. Suppe anrichten, mit Kurkuma-Öl beträufeln, mit Petersilie belegen.