

Das Februar-Rezept 2013 der LandFrauen

von Birgit Bull, LandFrauenVerein Großenwiehe-Lindewitt e.V.
www.landfrauen-grossenwiehe-lindewitt.de

Pastinaken-Creme-Suppe

Pastinaken, auch Hammel- oder Hirschmöhren genannt, gehörten bis ins 18. Jahrhundert zur deutschen Grundnahrung. Speisekartoffeln und Karotten lösten die Pastinaken dann ab. Pastinaken zählen zu den wenigen Gemüsesorten, die durch Frosteinwirkung milder und süßer werden. Die Hauptsaison der Pastinaken ist von November bis April.



Zutaten (für 6 Portionen)

500 g Pastinaken
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
600 ml Gemüsebrühe
Schuss Weißwein
200 ml Sahne
Pfeffer und Salz
event. Chili
Petersilie

Zubereitung

Die Schalotten, die Pastinaken und den Knoblauch schälen, würfeln und in etwas Öl andünsten. Dann die Gemüsebrühe und eventuell einen Schuss Weißwein dazu geben und 20 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Sahne hinzufügen und alles mit dem Pürierstab oder Mixer pürieren und nochmals erhitzen, aber nicht kochen. Mit Pfeffer (oder Chili) und Salz abschmecken.

Zum Schluss etwas Petersilie für den Geschmack und als Dekoration auf die Suppe geben. Auch Lachsstreifen, Schinkenwürfel, Krabben, Frühlingszwiebelringe oder Fleischklöße passen gut dazu.

Ist die Suppe zu dickflüssig, kann sie mit Brühe oder Sahne noch weiter verdünnt werden.

Die Suppe schmeckt sehr fein und cremig und lässt sich gut aufschäumen.

Wir wünschen guten Appetit!