

Wurzelcremsuppe



In der schönen, neuen Suppenschale

Dieses Rezept für eine cremige Suppe mit pürierten Wurzeln ist etwas ungewöhnlich. Aber das Ergebnis ist außergewöhnlich, lecker und schmackhaft.

Diese Suppe bietet wirklich viele Geschmacksnuancen. Sie bietet Süße, Schärfe und Säure.

Die Wurzeln und die Schokoladenraspeln liefern etwas Süße. Die verwendeten, getrockneten Chilischoten, die Peperoni und der frische Ingwer bringen Schärfe. Und der Riesling, den ich verwende, um die sehr cremige Suppe doch ein wenig flüssig und somit suppenähnlicher zu machen, gibt Säure.

Und die Schlagsahne bringt das Cremige in die Suppe.

Da ich Bio-Wurzeln verwendet habe, habe ich diese zwar geputzt, aber nicht geschält und verwende sie somit mit

Schale.

Dies ist auch die erste Suppe, die ich in der neuen Suppenschale meines neuen Tellersets serviere und kredenze. Sehr hübsch!

Für 2 Personen

- 10 Wurzeln
- 1 großes Stück frischer Ingwer
- 2 Peperoni
- 4 getrocknete Chilischoten
- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml Riesling
- 2 TL Kukurma
- frisch geriebenes Meersalz
- frisch geriebener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Sahne zum Garnieren
- Schokoladenraspeln zum Garnieren

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.



Wurzeln putzen und quer in dünne Scheiben schneiden.

Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.

Peperoni putzen und ebenfalls quer in Ringe schneiden.

Chilischoten kleinschneiden.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Wurzeln darin 15 Minuten bei geringer Temperatur garen. Dann Wasser abschütten.

Ingwer, Peperoni und Chilischoten dazugeben. Mit Kukurma, Salz und Pfeffer würzen. Mit der Sahne und dem Weißwein ablöschen.

Alles vermischen und dann mit dem Pürrierstab sehr fein pürieren.

Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei Suppenschalen verteilen.

Jeweils einen Esslöffel Sahne darüber verteilen. Suppen noch mit Schokoladenrapseln garnieren.

Servieren. Guten Appetit!