



Pastinaken-Suppe mit Preiselbeeren

Pastinaken sind ein echtes Wintergemüse und in den kalten Monaten eine wunderbare Basis für wärmende Suppen. Der Saure Moscht, Ingwer und Preiselbeeren sorgen in diesem Rezept für das gewisse Etwas.

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 80 g Lauch, nur das Weisse, in feinen Ringen
- 500 g Pastinaken, in Stücken
- 2 cm Ingwer, fein gerieben
- 1 EL Butter
- 1 Apfel, geschält, in Schnitzen
- 2 dl Saure Moscht
- 7 dl Gemüsebouillon
- 100 g Preiselbeerkompott, aus dem Glas
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Lauch, Pastinaken und Ingwer in der warmen Butter andämpfen. Apfel dazugeben, mitdämpfen. Most und Bouillon dazugiessen, aufkochen, ca. 20 Minuten weich kochen. Gemüse fein pürieren, würzen. Preiselbeeren und Crème fraîche marmorartig mischen. Suppe in Teller verteilen und mit Preiselbeer-Crème garnieren.

Tipp

Sauren Most mit oder ohne Alkohol verwenden.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>