



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

SCHWARZWURZELSUPPE MIT SCHWARZBROT-CRUNCH UND ZITRONENÖL



Für 4 Personen

FÜR DAS ZITRONENÖL:

Schalenabrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
50 ml Olivenöl

FÜR DIE SUPPE:

100 g geräucherter Bauchspeck
250 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
800 g Schwarzwurzeln
Saft von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
2 EL Öl
1,2 l Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
100 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer
Muskat

FÜR DAS TOPPING:

150-200 ml Pflanzenöl
2 Scheiben Schwarzbrot oder Pumpernickel
1 EL glatte Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für das Zitronenöl Zitronenzesten und Öl in einer kleinen Schüssel vermengen. Bis zur Verwendung ziehen lassen.

Für die Suppe den Speck grob würfeln. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls grob würfeln. Schwarzwurzeln gründlich unter klarem Wasser säubern. Eine Schwarzwurzel für später beiseitelegen. Eine Schüssel mit Wasser füllen und den Zitronensaft dazugeben. Einweghandschuhe anziehen, Schwarzwurzeln schälen, klein schneiden und direkt in das Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärbten.

Öl in einem großen Topf erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Speckstücke aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und im heißen Fett einige Minuten glasig dünsten. Restliches Gemüse dazugeben, kurz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Lorbeerblätter zugeben, kurz aufkochen und die Suppe zugedeckt 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Schlagobers angießen, die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warmhalten.



SCHWARZWURZELSUPPE MIT SCHWARZBROT-CRUNCH UND ZITRONENÖL

ZUBEREITUNG

Ein bis zwei fingerbreit Pflanzenöl in einer Pfanne auf etwa 160 °C erhitzen. Die beiseitegelegte Schwarzwurzel mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden und im heißen Fett knusprig ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schwarzbrot oder Pumpernickel in kleine Würfel schneiden und ebenfalls im heißen Fett ausbacken und abtropfen lassen. Mit der gehackten Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in tiefen Tellern oder Schalen anrichten. Mit Brot-Crunch und Schwarzwurzeln garnieren und mit Zitronenöl beträufeln.