

Cremige Schwarzwurzelsuppe

Zutaten

1 kg Schwarzwurzeln
½ l Milch
¾ l Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
1 Prise Muskatnuss/ Pfeffer
200 g süße Sahne
2 Eigelbe
150 g Rinderschinken
3 geh. EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abbürsten, schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann 10 Minuten in Milch einlegen.

Die kleingeschnittenen Schwarzwurzeln in die kochende Gemüsebrühe einlegen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Wenn sie gar sind, einige Stücke aus der Suppe nehmen und beiseite stellen. Den Rest pürieren. Dann aufkochen lassen und mit Wein und den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss die nicht mehr kochende Suppe mit Sahne und Eigelb legieren und mit kleingeschnittenem Schinken und Petersilie verfeinern.

Durch das Einlegen in Milch behalten die Schwarzwurzeln ihre weiße Farbe. Die Milch kann nicht mehr weiter verwendet werden.