



Pastinakensuppe

von Ida Spanu

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g Knollensellerie

500 g Pastinaken

Etwa daumennagelgrosse Stücke von Ingwer und Kurkuma

2 Lorbeerblätter

2 mittelgrosse Zwiebeln

25 g Butter oder Olivenöl

2 Liter Wasser

50ml weisser Balsamicoessig

Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Muskat

Zubereitung:

1. Sellerie und Pastinaken schälen und in Würfel schneiden.
2. Zwiebeln schälen, vierteln und in grobe Scheiden schneiden.
3. Das Ganze mit der Butter (oder Olivenöl) leicht anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Essig hinzugeben und so lange köcheln, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
5. Muskat und Lorbeerblätter zugeben und mit Wasser auffüllen.
6. Sehr klein geschnittenen Ingwer und Kurkuma hinzugeben und auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.
7. Lorbeerblätter rausnehmen, pürieren und nach Geschmack nachwürzen.

Guten Appetit!