

Raffinierte Steckrübensuppe



Zutaten für 4 Personen:

750 g Steckrüben
250 g Kartoffeln
1 große Zwiebel
4 EL Olivenöl
1 l Gemüsebrühe
2 Scheiben Pumpernickel
1 Bund Petersilie
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
1 EL flüssiger Honig
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Die Steckrüben und die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln.

1 EL Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin andünsten. Das Gemüse zugeben und unter Rühren anbraten, mit Brühe ablöschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Den Pumpernickel zerbröseln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden.

2 EL Öl und 1 EL Orangenschale verrühren.

Das restliche Öl erhitzen. Pumpernickel darin anrösten und nach einigen Minuten mit Honig beträufeln. Die Petersilie zugeben und kurz mitbraten.

Die Sahne in die Suppe geben. Etwas Gemüse aus dem Topf nehmen und den Rest der Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Mit der Pumpernickel-Mischung, Kartoffel- und Steckrübenwürfeln sowie der restlichen Orangenschale anrichten.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper