

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Dinkelcremesuppe mit Zuckerschoten

für 4 Personen:

125 g	Zuckerschoten
1	kleine Möhre
100 g	Champignons oder Austernpilze
20 g	Butter
60 g	Dinkel, gemahlen (alternativ Weizenmehl)
1 l	Wasser
1	Gemüsebrühwürfel
	Ursalz, Galgant, Mutterkümmel
1 Prise	Muskatnuss oder Macis
50 g	Sahne oder Crème fraîche
2 ½ EL	Schnittlauch oder Petersilie, frisch geschnitten

Die Zuckerschoten waschen, die Fäden abziehen und die Schoten in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Möhre waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Die Pilze kurz unter fließendem Wasser abspülen, putzen und in 2 mm feine Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Das Dinkelmehl dazu geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anschwitzen. Das Wasser angießen. Den Gemüsebrühwürfel, 1 Prise Ursalz, Galgant, Mutterkümmel und Muskat bzw. Macis einrühren. Die Zuckerschoten, die Möhren und die Pilze dazu geben. Die Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 5 Minuten leicht kochen lassen. Sahne oder Crème fraîche einrühren. Abschmecken und die Kräuter zufügen.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München