

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Pastinaken-Apfel-Suppe

für 4 Personen:

1 EL	Butter
500 g	Pastinaken
500 g	Äpfel
1	Zwiebel
2 TL	Curry
1 TL	Kümmel
1 TL	Koriander
½ TL	Kardamom
1	Knoblauchzehe
1 l	Gemüsebrühe
150 ml	Sahne
	Schnittlauch, geschnitten
	Petersilie, gehackt
	Ursalz, Pfeffer, Galgant, Mutterkümmel

Äpfel und Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Äpfeln und Pastinaken in Butter andünsten. Gewürze und den zerdrückten Knoblauch dazu geben und 2 Minuten unter Rühren mitdünsten. Die Brühe langsam angießen und die Suppe etwa 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Die Suppe pürieren, Sahne dazu geben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Galgant und Mutterkümmel abschmecken und den Schnittlauch und die Petersilie dazu geben.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München