

Cremesuppe vom schwarzen Rettich (Zutaten für 2 Personen)

- 2-3 Kartoffeln
- 2 schwarze Rettichwurzeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weißwein (fakultativ)
- 400 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 150 ml Sahne
- 1 Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch oder andere frische Kräuter
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Mehl
- Salz und Pfeffer

Kartoffeln und Rettich schälen. Vom Rettich 6 dünne Scheiben abschneiden und den Rest in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone mit heißem Wasser waschen und von der Schale Zesten ziehen. Kräuter waschen und fein hacken.

1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Kartoffeln, Rettich und die Zwiebel darin kurz anbraten, Knoblauch und Zitronenschale dazugeben, kräftig durchrühren und alles mit Weißwein ablöschen. Wenn der Weisswein nahezu verkocht ist, mit Brühe aufgießen und die Suppe bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen bis das Gemüse gar ist.

In der Zwischenzeit die Rettichscheiben in dem Mehl wenden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz knusprig anbraten. Fertige Zwiebelringe auf einem Küchentuch auslegen und das überschüssige Fett abtropfen lassen.

Gehackte Kräuter in die Suppe geben und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. Suppe sofort in tiefe Teller verteilen und die frittierten Rettichscheiben daraufgeben und servieren (Sahne fällt schnell wieder zusammen).