Rezept

Passierte Steckrübensuppe mit Croûtons und Kerbel

Ein Rezept von Passierte Steckrübensuppe mit Croûtons und Kerbel, am 27.04.2024

Zutaten

1 kg	Steckrüben
	½ Knoblauchzehe
	½ Stange Lauch
3	Lorbeerblätter
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 TL	saure Sahne
2 EL	Butter
3	kleine Zwiebeln
150 g	Kartoffeln
	Salz
100 g	Sauerrahmbutter
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Brötchen vom Vortag
1 Bund	Kerbel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Steckrüben bürsten, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Schalen beiseitelegen. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch in der Schale andrücken. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Steckrübenschalen, 1 Prise Salz, 1 Lorbeerblatt in 1,5 l Wasser aufkochen und bei mittlerer Hitze in 20 Min. auf ca. 1,2 l einkochen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und beiseitestellen.

2. In einem flachen Topf 100 g Butter schmelzen und Zwiebeln, Knoblauch und Lauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Kartoffeln, Steckrüben und 2 Lorbeerblätter dazugeben und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten garen, ohne dass sie Farbe annehmen.

3. Die Gemüsebrühe dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann ca. 1 knappe Std. bei geringer Hitze weich köcheln. Den Topf vom Herd ziehen, die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe durch ein Sieb passieren. Mit einem Mixstab sämig pürieren und mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

4. Das Brötchen in 2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen und die Brötchenwürfel darin goldbraun rösten, herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Kerbel waschen, trocken schütteln und abzupfen.

5. Die Suppe auf Tellern anrichten und Crôutons darüberstreuen. Jede Portion mit 1 TL saurer Sahne verfeinern und mit reichlich Kerbelblättern bestreuen.