Rezept

Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Vanille

Ein Rezept von Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Vanille, am 02.06.2025

Zutaten

500 g	Schwarzwurzeln
1	mehligkochende Kartoff el (ca. 80 g)
1 EL	Butter
1/4 l	Milch
1 Stück	Vanilleschote (ca. 5 cm)
	Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
	Saft von 1 Zitrone
2	Schalotten
3/4 l	Gemüsebrühe
2 Zweige	Thymian
	Salz
150 g	Sahne
1-2 EL	trockener Wermut (z. B. Noilly Prat, nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Schwarzwurzeln schälen (dabei unbedingt Einweghandschuhe tragen, ihr Saft hinterlässt dunkle Flecken auf der Haut), waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Sofort in eine Schüssel mit Wasser und drei Viertel des Zitronensafts geben. Die Kartoffel schälen und klein würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln.

2. Die Butter in einem Suppentopf schmelzen, darin die Schalotten goldgelb andünsten. Brühe und Milch dazugießen. Schwarzwurzeln abgießen, mit den Kartoffelwürfeln in den Topf geben und langsam erhitzen. Inzwischen den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote und dem Thymian in die Suppe geben. Salzen, pfeffern und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Min. garen.

3. Die Sahne dazugießen und heiß werden lassen. Thymian und Vanilleschote entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab schaumig pürieren. Mit Muskatnuss, restlichem Zitronensaft und nach Wunsch Wermut abschmecken.