Schwarzwurzelcremesuppe

Zutaten:

E ca. 400 g Schwarzwurzeln, **E** 100 ml Sahne, **E** 30 g Butter,
E 2 EL geröstete Sonnenblumenkerne,
M 1 Prise Muskatnuss, **M** 1 TL klein gewürfelten Ingwer,
W 1 TL Salz,
H 2 EL Dinkelvollkornmehl (ca. 20 g.), **H** 1 EL fein gehackte Petersilie,
F ½ TL Kurkuma gemahlen, **F** 800 ml heißes Wasser.

Vorbereitung:

E Schwarzwurzeln schälen und in Scheiben hobeln
M Ingwer in Scheiben hobeln, anschließend in Stifte, dann in Würfel schneiden
H Petersilie fein hacken

Zubereitung:

F In einem heißen Topf,
E Butter schmelzen. Schwarzwurzeln leicht anbraten.
M Ingwer kurz mitbraten lassen.
W Mit Salz würzen.
H Dinkelmehl in den Topf geben und etwas anrösten.
F Kurkuma darüber streuen. Das heiße Wasser portionsweise in den Topf geben und dabei umrühren, dass keine Klumpen entstehen.
Deckel auflegen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
Den Topf mit der Suppe, von der heißen Platte nehmen.
E Die Sahne dazugeben und anschließend fein pürieren.
M Mit Muskatnuss kräftig abschmecken.

Zum Servieren, die Suppe mit Sonnenblumenkerne und Petersilie bestreuen.

 Copyright: Rupert Baier