

Bamberger Rettichsuppe

– Rettich mal anders –



Bildquelle: Pixabay

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und klein würfeln.

Die Knoblauchzehe klein schneiden, Salz darüber streuen und mit einer Gabel zu Mus zerquetschen.

Die Zwiebel klein schneiden.

Das Öl in einen Topf geben und erhitzen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln hineingeben und dünsten.

Zum Schluss den Knoblauch zugeben und Alles weiterdünsten. Achtung: der Knoblauch darf dabei nicht braun werden, sonst wird er bitter.

Mit Weißwein ablöschen und weiterdünsten, bis der Wein verkocht ist.

Gemüsebrühe dazugießen und das Ganze köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. In der Zwischenzeit den Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden. In den Topf geben und kurz mitkochen lassen.

Sahne dazugeben und mit dem Mixstab fein mixen.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken und in die Teller geben.

Mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Petersilie garnieren

-VEGETARISCH-

- VEGANE Zubereitung möglich -

Zutaten für ca. 4 Personen ...

natürlich vom Bamberger Gärtner:

300 g Bamberger Rettich

600 g Kartoffeln (Bbg Hörnla)

1 Stck Bamberger Birnenförmige Zwiebel

1 Zehe Bamberger Knoblauch

Petersilie

800 ml Hühnerbrühe / Vegan:
Gemüsebrühe

1 Glas trockener Weißwein

200 ml Sahne

- oder veganer Sahneersatz

1 TL Öl

1 TL Salz, Pfeffer, Zucker

Geröstete Weißbrotwürfel