

Steckrüben-Crèmesuppe



Zutaten:

500 g Steckrüben
100 g Butter
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
500 ml Apfelsaft
500 ml Gemüsefond
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Zucker
Honig

Zubereitung:

Steckrübe und Zwiebel schälen, würfeln und in Butter farblos anschwitzen. Weißwein hinzugeben und reduzieren lassen.

Fond sowie Apfelsaft hinzugeben, um ein Drittel reduzieren. Sahne hinzugeben. Köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann das Ganze pürieren, durch ein Sieb passieren und würzen.

Rezept: Giovanni Di Maria, Kochwerk Verl