

Pastinaken-Suppe

Pastinaken waren bis ins 18. Jahrhundert bei uns ein wesentlicher Bestandteil der Ernährung, wurden dann jedoch von Kartoffeln und Karotten verdrängt. In einigen Ländern, so z.B. Großbritannien und Irland, sind sie allerdings nie in Vergessenheit geraten. Pastinaken sind mittlerweile aber auch in Deutschland wieder im kommen. Man kauft sie am besten mit Grün, dann halten sie länger und schmecken besser. Die hier aufgeschriebene irische Suppe basiert auf einem Rezept von Jane Grigson, abgedruckt in 'Good Things' von Michael Joseph.



Zutaten (3-4 Personen):

- 60 g Butter
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 0,5 kg Pastinaken
- 1 EL Mehl
- 1 TL Curry
- 1 l Gemüsebrühe
- 125 ml Sahne
- Croutons und Petersilie zum garnieren

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und klein würfeln, in der ausgelassenen Butter andünsten. Knoblauch dazu pressen. Die Pastinaken schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Pfeffern und salzen.

Bei starker Hitze anbraten - dabei gut durchschütteln, bis die Wurzeln etwas Farbe bekommen haben. Anschließend die Hitze reduzieren und das Gemüse 10 Minuten im geschlossenen Topf dünsten.

Die Pastinaken mit dem Mehl und dem Curry bestäuben und nach und nach die heiße Brühe zufügen. Etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren, die Sahne zufügen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit Croutons und gehackter Petersilie servieren.

Quelle:

<http://www.irishabroad.com/Culture/Kitchen/Recipe.asp?RcpID=41>

