



Schwarzwurzelpüree-Suppe mit Kalbfleischklößchen und Rosmarinchips

Zutaten (für vier Portionen):

250 g Schwarzwurzeln, geschält
1/8 l Milch
1/4 l Gemüsebrühe
2 EL Schmand
4 EL Kochsahne
1 Frühlingszwiebel, in Ringen
1/2 TL fein gehackter Kurkuma
Salz, Pfeffer

Klößchen:

2 rohe Kalbsbratwürste
1 EL Sauerrahm
2 Msp. Knoblauchsatz

Chips:

1 kleines Ciabatta
2 EL Olivenöl
Rosmarinnadeln
1/2 TL Chiliflocken

Zubereitung (circa 35 Minuten):

Schwarzwurzeln in grobe Stücke schneiden und in einer Mischung aus Brühe und Milch weichkochen, dann mit dem Pürierstab fein pürieren. Schmand und Sahne einrühren, Kurkuma zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den Würstchen die Pelle entfernen, die Masse (Brät) mit Sauerrahm und Knoblauchsatz verfeinern und daraus Klößchen abstechen. In kochendem, leicht gesalzenen Wasser garen oder mit Hilfe eines Spritzbeutels am Topfrand abziehen, bis sie ins Salzwasser fallen.

Für die Chips Ciabatta sehr dünn schneiden und die Scheibchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Chiliflocken, Meersalz und Rosmarinnadeln bestreuen. Bei 170 Grad kurz goldgelb crossen.

Die Suppe mit den Klößchen anrichten, Frühlingszwiebelringe darüber geben und auf Wunsch mit roter Kresse ausgarnieren.

Nährwerte pro Portion:

576 kcal - 38 g Fett - 21 g Eiweiß - 55 g Kohlenhydrate - 5 BE