



## Steckrübensuppe mit geräuchertem Eisbein

### Zutaten für vier Personen

240 g Steckrüben  
80 g Zwiebelwürfel  
120 g Butternutkürbis  
40 g Karotten  
40 g Petersilienwurzel  
40 g Maiskörner  
720 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
1 Eigelb  
¼ TL Muskat

240 g gepökeltes Eisbein  
350 g Gemüsebrühe  
5 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
Ringe von 1 mittelgroßen Zwiebel  
2 EL Maismehl  
200 ml Öl zum Frittieren  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Schnittlauchröllchen  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 45 Minuten)

Steckrüben, Butternutkürbis, Karotten und Petersilienwurzel schälen, würfeln und mit Zwiebelwürfeln in heißem Olivenöl kurz anrösten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und köcheln lassen. Mit dem Mixstab fein pürieren. Eisbein vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und in Gemüsebrühe einlegen. Gedrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben und heiß ziehen.

Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne mit Eigelb verrühren, mit Muskat würzen und unter die Suppe ziehen. Suppe nicht mehr kochen lassen, sonst flockt sie aus. Maiskörner zufügen und unter die Suppe ziehen.

Zwiebelringe in Maismehl wenden, abklopfen und in heißem Öl goldgelb ausbacken. Knoblauch schälen und in feine Blättchen schneiden. Suppe in tiefen Tellern anrichten. Eisbeinscheiben und Knoblauchscheiben darauf verteilen. Gebackene Zwiebelringe mittig darauf setzen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

**Nährwert pro Portion:** 534 kcal – 45 g Fett - 15 g Eiweiß – 19 g Kohlenhydrate – 1 BE

**Dieses Gericht ist glutenfrei.**