

Schwarzwurzelschaumsüppchen mit knusprigem Kartoffelstroh



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });
```

Unser GekonntGekocht **Schwarzwurzelschaumsüppchen** ist eine pfiffige Variante mit **knusprigem Kartoffelstroh**. Das macht besonders optisch viel her und sorgt dazu noch für einen leckeren Crunch.

Wohl wahr, Schwarzwurzeln sind nicht jedermanns Sache, obgleich man aus dem Herbstgemüse köstliche Gerichte kochen kann. Der sogenannte „Winterspargel“ hat entgegen seinem unscheinbaren Aussehen viel zu bieten. Das feinwürzige Innenleben hat ein **intensives Aroma**, das ein wenig **nussartig** schmeckt. Das Herbst- und Wintergemüse, das Jahrelang in der Versenkung sein Dasein fristete, erlebt endlich wider eine Renaissance. Überzeugen Sie sich selbst von dem einzigartigen Geschmack mit dem leckeren Schwarzwurzelsüppchen. Und für diejenigen, die es noch nicht wussten: Schwarzwurzeln enthalten im Vergleich zu anderen Gemüsesorten die meisten

Nährstoffe. Dabei ist der Fett- und Kaloriengehalt niedrig, wodurch auch die Ernährungsbewussten auf ihre Kosten kommen.

Da der kautschukhaltige Milchsaft die Hände braun färbt, empfiehlt unser Chefkoch Fritz Grundmann, die Schwarzwurzeln zunächst gründlich zu waschen und mit Handschuhen zu arbeiten. Legen Sie die Schwarzwurzeln **nach dem Schälen sofort in Essig- oder Zitronenwasser**. So bleiben sie schön weiß.

Zutaten

- 500 g frische Schwarzwurzeln, gründlich gewaschen und geschält
- Etwas Zitronensaft
- 2 Zwiebeln oder 4 Schalotten, gewürfelt
- 1 kleiner El Mehl
- 1/8 l Weißwein
- 150 ml flüssige Sahne
- 50 ml Creme fraiche
- ¾ l heller Geflügelfond (oder Gemüsebrühe)
- 80 g kalte Butter
- Salz,
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Eine Kartoffel auf einer Küchenreibe dünn in Streifen hobeln, Kartoffelstärke unter fließendem Wasser abwaschen, auf ein Küchentuch geben, abtrocknen In reichlich heißem Pflanzenöl knusprig frittieren, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen.

Schritt2

Die Schwarzwurzeln schräg in Scheiben schneiden und mit den Würfeln 1 Kartoffel in 40 g Butter anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben, etwas schwitzen lassen, mit der Geflügelbrühe aufgießen, salzen, pfeffern. 20 min. köcheln lassen und mit dem Schneidestab pürieren, ev. durch ein feines Küchensieb passieren.

Schritt3

Zurück aufs Feuer, Sahne und Creme fraiche dazu geben, verkochen, und mit dem Weißwein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren mit der restlichen, kalten Butter schaumig aufmixen, in vorgewärmten Suppentellern oder Tassen anrichten und mit Kartoffelstroh bestreut zu Tisch geben.

Schwarzwurzelschaumsüppchen: Leckere Schwarzwurzel

Mit Verlaub wird der landläufige Name „Winterspargel“ der leckeren Schwarzwurzel mit Verlaub nicht gerecht. Zwar sieht das Wurzelgemüse geschält und gewaschen beinahe so aus. Ihr Geschmack jedoch erinnert eher an eine Mischung aus **Rettich und Sellerie**.

Heute findet die Schwarzwurzel leider fast ausschließlich in der Spitzengastronomie und bei Feinschmeckern Anerkennung. Dabei ist sie die Krönung des Wintergemüses. Frisch erntet man sie hierzulande bis in den Dezember hinein. Neben diesem schönen Schwarzwurzelsuppen-Rezept haben wir bei GekonntGekocht ein weiteres leckeres Suppen-Rezept mit einem Lachsstrude. Ein edles Rezept für den besonderen Anlass.

Außerdem harmoniert das Herbst- und Wintergemüse wunderbar mit einer feinen Bechamel-Sauce, als in Butter geschwenkte Beilage zu leckeren Fleischgerichten oder auch schön zu Wild.

Rezeptart: Deutsche Küche, Gebundene Suppen, Partyrezepte, Suppen, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, für jeden tag, hausgemacht, herbstlich, saisonal, vegetarisch, warme suppen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)480
- KH (g)20
- Fett (g)32
- Eiweiß (g)28
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwurzelschaumsueppchen/>