

Unsere Vorspeise zum Weihnachtsmenü 2015: Wurzelcremesuppe mit Lebkuchen-Croutons, Nüssen und Petersilie



[caption id="attachment_13364" align="aligncenter" width="850" caption="Es ist angerichtet..."]



[/caption]

Alle Jahre wieder...

Alle Jahre wieder zur Weihnachtszeit überlegen wir uns als Inspiration ein feudales Menü zu Heilig Abend. Unsere "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Vorspeise startet mit einer hellen Wurzelcremesuppe. Knusprige Lebkuchen-Croutons und gehackte Nüsse sind dabei nicht wegzudenken.

Leichte Vorbereitung

Um den feierlichen Tag besinnlich genießen zu können, kann die Suppe wunderbar einige Tage zuvor gekocht werden. Dann entweder im Kühlschrank verstauen oder noch heiß in Gläser abfüllen. Die Gläser anschließend gut verschließen und in einem breiten Bräter mit 2 cm heißem Wasser befüllt im Ofen bei 80°C (Umluft) 45 Minuten erhitzen. Dann ist die Suppe Monate bei Zimmertemperatur haltbar.

Auch die Lebkuchen-Croutons und die Nüsse können vorbereitet und in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden. Am heiligen Abend bleibt nur das Erwärmen der Suppe als Aufgabe. Schöne Bescherrung!

Hier die Rezeptur für "**Wurzelcremesuppe mit Lebkuchen-Croutons, Nüssen und Petersilie**":

Zutaten

Für 4-6 Personen

- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 g Pastinaken
- 100 g Petersilienwurzel
- 100 g Kartoffeln, geschält
- 100 g Knollensellerie, geschält
- 100 g Schwarzwurzel (zum schälen Handschuhe anziehen)
- 100 g Apfel
- 50 g Zwiebeln, geschält
- 30 g Rapsöl
- 100 g Sahne
- 2 Scheiben Lebkuchen (Soßenlebkuchen)
- Etwas Zimt, Muskatnuss, Salz, Pfeffer
- Petersilie, fein geschnitten zum Bestreuen
- Etwas gehackte Nüsse

Zubereitung

Für die Lebkuchen-Croutons die Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit wenig Öl langsam knusprig braten. Dann beiseite stellen.

Für die Suppe das geschälte Gemüse und den geschälten Apfel in 1 cm kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. 1 Liter Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Das gewürfelte Gemüse und die Apfelwürfel zugeben. Deckel auf den Topf setzen und das Gemüse 10 Minuten kochen.

Nach 10 Minuten 200 g gekochtes Gemüse mit einem Sieblöffel aus der Brühe nehmen und auf einem Teller beiseite stellen (wird zum Servieren als Gemüseeinlage verwendet). Das restliche Gemüse weitere 10 Minuten in der Brühe weich kochen. Dann 30 g Rapsöl und 100 g Sahne unterrühren und im Mixer oder mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Salz, Muskatnuss, wenig Zimt und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Suppe in tiefe Teller verteilen. Gemüsewürfel in die Mitte verteilen. Mit gehackten Nüssen, Lebkuchen-Croutons und Petersilie garnieren

