

Pastinakensuppe mit Kaki

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
ergibt ca. 8 dl

1 Esslöffel Butter oder Margarine	in einer Pfanne warm werden lassen
1 Zwiebel , fein gehackt	andämpfen
200 g Pastinaken* , in Stücken	mitdämpfen
6 dl kräftige Gemüsebouillon	dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, bis die Pastinaken sehr weich sind
2 Kaki oder Sharonfrüchte	4 schöne Scheiben abschneiden, zugedeckt für die Garnitur beiseite stellen. Rest schälen, in Stücke schneiden, begeben, fein pürieren, durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen
½ dl Rahm oder Halbrahm	darunter rühren, nur noch heiss werden lassen
nach Bedarf Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
wenig Muskat	würzen, in vorgewärmte tiefe Teller verteilen, Kakischeiben darauf legen
½ Bund Schnittlauch , geschnitten	darüber streuen

Lässt sich vorbereiten

Suppe bis und mit Bouillon 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Suppe vor dem Servieren fertig zubereiten.

* Pastinake: Wintergemüse, gelblich-weiße Wurzel, schmeckt leicht süsslich, erinnert an Petersilie, Rübli und Sellerie. Verwendung: roh oder gekocht. Erhältlich auf Gemüsemärkten oder in Lebensmittelabteilungen von Warenhäusern.

