Steckrübensuppe mit Apfel, Curry und Puntine

Noch anfangs des 20. Jahrhunderts war die robuste Steckrübe vor allem in den Kriegszeiten weit verbreitet, sie war verfügbar, wenn andere Lebensmittel wie die Kartoffel rar waren. Mit zunehmendem Wohlstand verschwand sie mehrheitlich aus dem Gemüseangebot. Erst in jüngerer Zeit findet man sie wieder öfters an Märkten und manchmal auch bei Grossverteilern. Sie schmeckt würzig und leicht süss, erinnert etwas an Kohlrabi. Sie nimmt den Geschmack anderer Zutaten, wie zum Beispiel von Äpfeln gut an, das macht sie zu einem vielfältig verwendbaren Gemüse. Mit Curry und Kümmel gewürzt, steht ihr auch eine leicht exotische Note gut an. Puntine als Suppeneinlage geben der sämigen Suppe eine feine Struktur.

Puntine sind die kleinste Pastasorte Italiens, sie sind ideal als feine Suppeneinlage und passen auch zu crèmigen Gemüsesuppen.

Zutaten (2 Portionen)

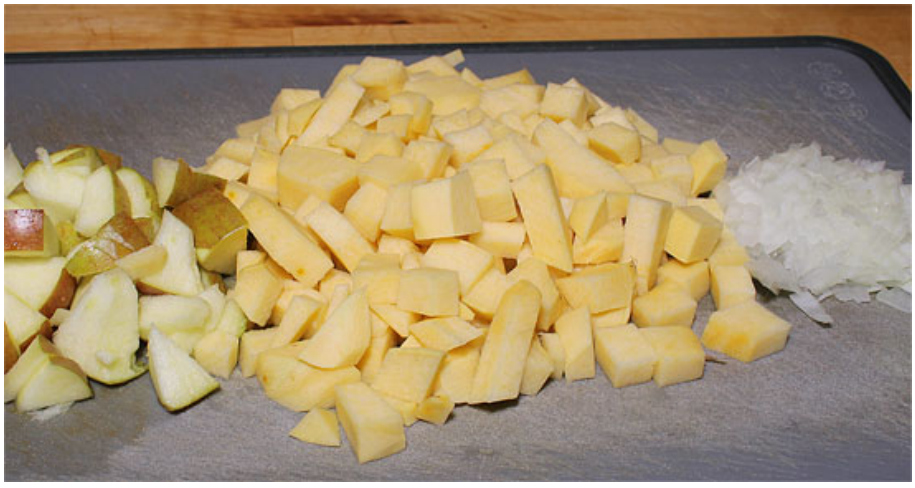
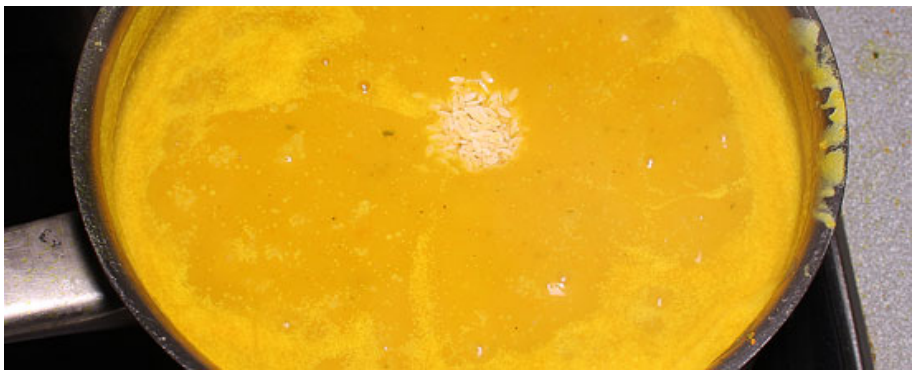
1	Steckrübe, ca. 300g
1/2	säuerlicher Apfel (Cox Orange), ca. 70g
40g	Zwiebel
1/3Tl	Kümmel
1Tl	Curry, pikant
6dl	Gemüsebouillon
50g	Puntine
20g	Sauerrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Steckrübe mit dem Sparschäler schälen und zu Würfeln schneiden. Zwiebel hacken. Apfel mit der Schale, aber ohne Kerngehäuse zu Würfeln schneiden.

Zwiebel in Bratbutter andünsten bis sie glasig ist. Steckrübe und Apfel zugeben, Curry und Kümmel zugeben, gut 5 Minuten dünsten und dabei ab und zu durchmischen. Bouillon zugiessen und 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. In die Pfanne zurückgeben und eventuell Bouillon oder Wasser bis zur gewünschten Konsistenz zugeben. Puntine zugeben und 5 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu aufrühren. Zum Schluss nach Belieben Sauerrahm unterrühren.



1.2
1.1
1.0
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2