



Quittensuppe mit Ingwer und Sauerrahm

Aus Quitten macht man Quittengelee - das kennt man in hiesigen Gegenden. Aus Quitten lassen sich zum Beispiel aber auch feine Chutneys oder feine Suppen zubereiten.

Die Quitte gehört zu den Kernobstgewächsen und stammt ursprünglich aus dem Kaukasus. Nördlich der Alpen angebaut, reift sie gar nicht richtig aus, sie bleibt hart. Anders zum Beispiel in der Türkei, da reifen die Früchte ganz aus und können auch roh verzehrt werden.

Werden sie gekocht, werden auch harte Quitten geniessbar und überzeugen mit ihrem eigenen, feinsüßlichen Geschmack, das nicht nur im Quittengelee, sondern auch in einer leicht pikanten Suppe. Die fruchtige Säure der Quitte lässt sich in der fertigen Suppe gut mit etwas Zucker austarieren. Das Altbrot macht die Suppe sämiger und verleiht ihr einen runderen Geschmack.

Zutaten (3-4 Vorspeisen)

350g	Quitten
1	kleines Rüebli
1	kleine Zwiebel
20g	hartes Altbrot
1/3Tl	Ingwerpulver
1/3Tl	Senfpulver
7dl	vegetabile Bouillon
	Bratbutter
80g	Sauerrahm
40g	Sauerrahm zur Dekoration
1/2Tl	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Altrot in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Rübli in kleine Scheiben schneiden. Am Schluss Quitten schälen und in Scitze schneiden. Kerngehäuse entfernen. Die geschnittenen Quittenstücke werden schnell bräunlich, was der Suppe aber keinen Abbruch tut.

Zwiebel und Altrot in Bratbutter andünsten. Quitte und Rübli zugeben und kurz mitdünsten. mit der Bouillon aufgiessen, Ingwer- und Senfpulver zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Quittenstücke sollten danach schön weich sein. 3-4 Quittenstücke herausfischen und für die Dekoration beiseite stellen.

Suppe pürieren und in die Pfanne zurückgeben. 3/4 des Sauerrahms und Zucker zugeben, mit dem Schwingbesen gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und ev. noch etwas Ingwer abschmecken.

Suppe in Teller anrichten, einen kleinen Klacks Sauerrahm ind er Mitte platzieren und mit kleingeschnittenen Quittenstücken garnieren.





