

Rahmsuppe von der Bio Pastinake aus Südhessen

Gern gegessen in:



Kittas



Schulen



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Seniore-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40108

Zutaten für 10 Personen

Zutat	Art.-Nr.	Menge
Margarine	728393	100 g
Zwiebeln Wfl.	584623	200 g
 Pastinake	581518	400 g
Bio Kartoffeln gesch.	887359	200 g
Honig flüssig	447621	100 g
Trinkwasser		2.000 ml
Gemüsebrühe	104784	25 g
Schlagsahne	336611	200 ml
Salz	78863	nach Bedarf
Pfeffer	836432	nach Bedarf
Muskat	817523	nach Bedarf

Zubereitung:

1. Pastinake putzen und schälen.
2. Klein geschnittene Pastinake und geschälte Kartoffeln mit Zwiebeln in Butter oder Margarine anschwitzen.
3. Mit Honig glasieren und mit der Brühe auffüllen.
4. Alles schön weich kochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Mit dem Mixer die Suppe fein pürieren und die Sahne hinzugeben.
6. Durch die Kartoffeln erhält die Suppe eine schöne Bindung.
7. Ggf. nachschmecken und je nach Konsistenz die Suppe mit Stärke binden.

* Nur national verfügbare Artikel.