

Meerrettichsuppe mit Birne

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ frische Meerrettichwurzel (etwa 125 g)
- 2 mehligkochende Kartoffeln,
- 2 reife mittelgroße Birnen
- 1 EL Butter
- 100 Milliliter trockener Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 1,2 Liter Gemüsebrühe
- 100 Milliliter Schlagsahne
- 1 EL saure Sahne
- Salz
- 1 Prise weißer Pfeffer
- einige Umdrehungen schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- einige dünne Birnenscheiben oder frische Kräuter (z. B. Kerbel, Petersilie, Majoran) zum Dekorieren

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und hacken. Die Meerrettichwurzel waschen, schälen und mit einer Reibe grob raffeln. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Birnen waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden.

Die Butter in einem Kochtopf zerlassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Den geriebenen Meerrettich sowie die Kartoffel- und Birnenstücke dazugeben und mitdünsten.

Mit Weißwein ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen. Eine Prise Zucker beifügen und die Gemüsebrühe dazugeben. Bei geschlossenem Deckel auf mittlerer Stufe rund 25 Minuten weich garen.

Sobald die Kartoffelstücke praktisch zerfallen sind, alles mit dem Pürierstab zu einer crémigen Suppe verarbeiten. Schlagsahne und saure Sahne untermischen, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit

ca. 35 Min.

Anrichtung

Die Suppe auf die Schüsseln verteilen und mit Birnenscheiben ergänzen. Achtung: Die Birnenscheiben, nach dem Schneiden sofort mit wenig Zitronensaft beträufeln, damit sie ihre schöne Farbe behalten und nicht braun werden. Mit schwarzem Pfeffer würzen und nach Belieben mit frischen Kräutern dekorieren.