

Kartoffelcremesuppe mit Orangen und würzigen Pinienkernen

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-292.html



KOCH/KÖCHIN

Sabine Klemme

Zutaten:

für die Suppe:

500 g Kartoffeln
1 l Gemüsebrühe
1 Bund Suppengemüse
Ca. 1/8 l frisch gepresster Orangensaft (2 Orangen)
100 g Schlagsahne
2 EL Butter
Salz nach Geschmack

für die würzigen Pinienkerne:

100 g Pinienkerne
2 EL Olivenöl
1 TL rotes Curry Pulver

1 Prise scharfes Curry Pulver
Einen Schuss Orangensaft
Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Würzige Pinienkerne:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Herausnehmen. Knapp die Hälfte der Pinienkerne zum Bestreuen grob hacken und Beiseite stellen.

Die restlichen Kerne mit Curry im Universal-Zerkleinerer fein hacken. Öl und einen Schuss Orangensaft unterrühren. Currypinienkerne mit Meersalz würzen.

Suppe:

Suppengemüse und Kartoffeln putzen bzw. schälen und waschen. In kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Suppengemüse und Kartoffeln darin unter Rühren an dünsten. Mit Orangensaft ablöschen. Brühe angießen und Salz dazugeben. Zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln bis die Kartoffeln weich sind.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, dabei die Sahne untermixen. Nochmals unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Pinienkerne und Currypinienkerne dazu reichen.