Kartoffel-Schwarzwurzel-Suppe

Zutaten

- 200 g Kartoffeln, mehlig kochende
- 600 g Schwarzwurzeln
- 1 Liter Geflügelfond
- 200 ml Sahne
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Zimt
- 6 runde Pumpernickelscheiben
- 1 Eßl Butter
- 1 Eßl Gemüsebrühe instant
- Salz & Pfeffer
- etwas Öl

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Die Kartoffeln und Schwarzwurzeln abbürsten und waschen, anschließend schälen. Bei der Schwarzwurzel auch großzügig die Verwachsungen abschneiden.

Ein großer Topf auf dem Herd erhitzen und etwas öl hinein geben. Knoblauch, Zwiebeln, Kartoffeln und Schwarzwurzel hineingeben und kurz anrösten. Mit dem Geflügelfond ablöschen und auffüllen. Salz, Pfeffer, Zimt und etwas von der Gemüsebrühe hinzugeben und aufkochen lassen. Die Hitze etwas reduzieren und alles weiterkochen lassen, bis es weich ist.

Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne mit der Butter rösten.

Die Suppe fein pürieren und die Sahne dazu geben. Kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Nochmals abschmecken und anrichten. Zum Schluss die Pumpernickelbrösel oben auf streuen.