REZEPTE

Linsen-Kastanien Suppe

20g Butter
1 kl. Zwiebel
70g rote Linsen
50 g braune Linsen
150 Marroni
1 TL Rohrzucker
½ TL Madras Curry mild
½ TL Curcuma
1.2 L Gemüsebouillon
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 dl Rahm
2 EL Petersilie

Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Linsen, Marroni und Gewürze zugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. 40 Min köcheln, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Pürieren, Rahm dazugießen, kurz aufkochen. Petersilie dazugeben.

Aus der Rezeptsammlung von Franziska Joncourt

Randensuppe mit Meerrettichschaum

2 Esslf. Olivenöl und darin 1 gehackte Zwiebel dünsten
3 rohe Randen geschält und gewürfelt zugeben
würzen mit 1 Prise Vollrohrzucker
1 gepressten Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer gerieben
1 Lorbeerblatt,
Pfeffer, 1 Pr. Kardamom 1 Pr. Korianderpulver Salz
Mit 9 dl Gemüsebrühe löschen und 30 min kochen lassen
Lorbeerblatt entfernen und Suppe pürieren
etwas Zitronensaft und wenig abgeriebene Schale dazubegen

Meerrettichschaum:

1dl Rahm
1 kl. Apfel, gerieben
1 Stück frischer Meerrettich gerieben
Salz, Saft von ½ Zitrone, etwas abgeriebene Schale 1Pr Zucker

Randenrezept von Maya Muralt, Gastköchin, Schwand 1 Münsingen