Pastinaken-Kartoffelsuppe mit Räuchertofu

Zutaten (für 4 Personen):

· 2 Pastinaken
· 400 g Kartoffeln
· 1 Zehe Knoblauch
· 1 Stück Ingwer
· 1 Zwiebel
· 0,5 EL Ghee
· 1 TL Currypulver
· 40 ml Weißwein
· alternativ: Apfelsaft
· 700 ml Gemüsefond
· 1 Lorbeerblatt
· 1 getrocknete Chili-Schote
· Salz
· Pfeffer
· 200 g Räuchertofu
· 1 TL Öl
· 1 Stange Frühlingslauch

Den Strunk der Pastinaken entfernen, denn er ist etwas holzig und schmeckt leicht bitter. Pastinaken und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch, Ingwer und Zwiebel ebenfalls schälen und fein würfeln. Ghee in einen Topf geben und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin anschwitzen. Curry-Pulver hinzufügen und mehrmals gut umrühren.

Kartoffel- und Pastinakenwürfel hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein oder Apfelsaft ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Das Lorbeerblatt und etwas zerkleinerten Chili dazugeben und aufkochen. Köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

In der Zwischenzeit den geräucherten Tofu in Würfel schneiden und in einer Pfanne in wenig Öl anbraten. Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe nach Belieben pürieren. Auf vorgewärmte Suppenteller geben mit dem angebratenen Tofu als Einlage und einigen Ringen Frühlingslauch als Garnitur servieren.

Tipp:

Statt mit Tofu schmeckt die Suppe auch klassisch mit Speckwürfeln. Dazu als Erstes 30 g Speck pro Person im Suppentopf anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zum Servieren die Speckwürfel über die Suppe geben.

Sendung/Quelle: Visite
Sendetermin: 22.11.2022
Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen