


KALLE!

Hagebuttencremesuppe

Zutaten:

- 
- 2 EL Kürbiskerne
 - 250 g Hagebutten
 - 50 g Zwiebeln
 - 200 g Knollensellerie
 - 10 g Butter
 - 500 ml Gemüsebrühe
 - 100 ml Apfelsaft
 - 3 EL Meerrettich
 - 100 ml Sahne
 - 1 EL Zitronensaft
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise Koriander
 - 1 Prise Muskat
 - ½ TL Honig
 - 1 Prise Pfeffer

Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne leicht rösten und grob hacken. Hagebutten längs halbieren, Kerne und Samen entfernen und mehrmals gründlich waschen, sodass die Samenhaare vollständig entfernt werden. Zwiebeln fein, Sellerie grob würfeln und in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Apfelsaft ablöschen. Hagebutten, die Hälfte vom frisch geriebenen Meerrettich, Zitronensaft, Salz, Koriander, Muskat und Honig zugeben und zugedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Durch ein Sieb passieren, dann pfeffern und abschmecken. Sahne steif schlagen, den restlichen Meerrettich unterziehen, portionsweise auf die Suppe geben und mit Kürbiskernen bestreut servieren.