

Presseinformation

Feine Herbstküche: Cremige Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Apfelschaum

Einfach zubereitet mit saisonalen Zutaten – Rezept zum Nachmachen

Berlin, 7. Juli 2021. Wer Gäste zum Essen erwartet, möchte diese oft mit einem besonderen Gericht überraschen. Doch nicht immer bleibt Zeit für ein aufwendiges Essen. Einfach und mit saisonalen Zutaten zubereitet, ist im Herbst eine feine Suppe aus Kartoffeln und Pastinaken. Verfeinert mit einer Einlage aus gebratenen Frühlingszwiebeln, würziger Blutwurst und zartem Apfelschaum wird sie zu einem echten Hingucker auf dem Tisch.



Sorgt für den großen Auftritt: Die Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Apfelschaum schmeckt besonders fein und lässt sich einfach und schnell zubereiten.

Bildquelle: FOODBOOM GmbH/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Schmackhafte Herbstkombination: Kartoffeln und Pastinaken

Kartoffeln und Pastinaken sind im Herbst aus regionalem Anbau in Deutschland erhältlich. Sie enthalten viel Vitamin C, Eisen und Kalium und können somit den Körper auch in der nass-kalten Jahreszeit mit wichtigen Nährstoffen versorgen. Zudem ergänzen sich die beiden Zutaten geschmacklich perfekt. Denn das mild-sämlige Nachtschattengewächs harmoniert ideal mit dem würzig-nussigen Geschmack des Wurzelgemüses. Fein kombiniert, zum Beispiel mit herzhaften und süßen Aromen, lassen sich aus dem herbstlichen Duo somit wahre Gaumenfreuden kreieren.

Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Apfelschaum: So einfach geht's

Die Zubereitung der Kartoffel-Pastinaken-Suppe ist ganz einfach. Für zwei Portionen sollten zunächst zwei Zwiebeln, zwei Pastinaken und 200 Gramm Kartoffeln geschält und in grobe Würfel gehackt werden. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH empfiehlt: „Suppen gelingen besonders gut mit mehlig kochenden Kartoffelsorten. Diese enthalten viel Stärke und sorgen somit für eine sämige Konsistenz.“ Die klein gehackten Würfel werden anschließend mit Olivenöl in einem Topf kurz angeschwitzt und anschließend mit 300 Millilitern Gemüsebrühe aufgegossen. Alles sollte rund 30 Minuten köcheln. Anschließend können 100 Gramm Sahne, etwas Butter, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss hinzugegeben werden. Damit die Suppe schön fein wird, sollte sie mit einem Standmixer zuletzt püriert werden.

Für die Einlage müssen nun nur noch Blutwurstscheiben in Mehl gewendet und in einer Bratpfanne mit Schmalz angebraten werden. Ebenso sollten gewaschene Frühlingszwiebeln in 10 Zentimeter lange Stücke geschnitten und ebenfalls in einer Pfanne mit Olivenöl angebraten werden. Für den

Presseinformation

Apfelschaum kommt naturtrüber Apfelsaft in einen Topf. Dort wird er zur Hälfte eingekocht und anschließend mit einem Stabmixer schaumig geschlagen.

Für den großen Auftritt bei den Gästen kann die Suppe dann noch hübsch angerichtet werden. Dazu einfach die pürierte Suppe in tiefe Teller geben, mit der Einlage versehen und dem zarten Apfelschaum garnieren – guten Appetit!

Das Rezept für die Kartoffel-Pastinaken-Suppe gibt es auch online unter: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/777-kartoffel-pastinaken-suppe-mit-apfelschaum>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 2.560

Keywords: Kartoffel, Tolle Knolle, Regional, Herbst, Rezeptidee, Feine Küche

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer

E-Mail: fischer@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-816

Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank