



## Cremsuppe aus der Pastinakenwurzel mit Grünkernklösschen und Schabzigerkleesahne:

### **Die Zutaten sind:**

500 g Pastinakenwurzel  
30 g Butter  
0,4 klare Gemüsesuppe  
30 g Reismehl(aus Rundkornreis)

### *Schabzigerkleesahne:*

100 g Schlagsahne  
½ Teel. Brotklee

### *Grünkernknödel:*

1/8 lt. Milch  
50 g Butter  
70 g Grünkern fein gemahlen  
1 Ei  
1 Msp. Meersalz  
1 Prise Muskatnuss

### **Vorbereitungsarbeiten:**

Die Pastinakenwurzeln waschen, schälen(Strunke und Spitzen großzügig abschneiden), mit der Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Mit 0,4 l Gemüsefond aufgießen und ca. ½ Stunde kochen. Anschließend passieren und die restlichen Pastinakenwurzeln in kleine Würfel schneiden.

### **Zubereitung:**

Die vorbereiteten Grundfonds werden nun zum Kochen gebracht. Das Reismehl wird mit etwas Wasser(kalt) glatt gerührt und in den Fond eingerührt. Das Ganze ca. 5-10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, mit einem Stabmixer durchrühren, Gemüseinlagen dazugeben, nochmals kurz köcheln lassen, den Obers unterrühren und nachschmecken.

### **Zubereitung Klößchen:**

Milch, Butter und Kräuter zum Kochen bringen. Den gemahlene Grünkern in einer Pfanne zuerst trocken rösten, damit sich sein Eigengeschmack verstärkt. Das Grünkernmehl darauf auf einmal begeben und solange mit dem Kochlöffel bearbeiten, bis sich die Masse vom Topfboden löst. (Abbrennen)

Das Ei unterrühren, Klößchen abstechen und diese in der Gemüsebrühe ca. 8 Minuten ziehen lassen.

### **Anmerkung:**

Durch das Abbrennen verfeinert sich der Geschmack um ein Wesentliches. Diese Variante eignet sich für alle frisch gemahlene Getreidesorten.

### **Tipp:**

Zuerst das Obers schlagen, anschließend die Zutaten vorsichtig unterheben.