

REZEPT

Karotten-Ingwer-Meerrettich-Süppchen mit Austernpilzen

ZUTATEN

Suppe :

4 TL Schamel Meerrettich RACHENPUTZER®

400 g Karotten

2 weiße Zwiebeln

1 Knolle Ingwer (ca. 60 g)

100 ml Apfelsaft

500 ml Wasser

4–5 EL Balsamicoessig

100 ml Sahne

2 EL Butte

2 TL Salz

Pilzgemüse:

300 g Austernpilze

3 EL Butter

2 Prisen Salz

ZUBEREITUNG

Karotten, Zwiebeln und Ingwer schälen. Karotten und Zwiebeln in walnussgroße Stücke schneiden. Mit 2 EL Butter und 2 TL Salz anschwitzen. Nun den geschälten Ingwer in feine Scheiben schneiden und mit dem Meerrettich in den Topf dazugeben. Mit Apfelsaft ablöschen und kurz reduzieren. Danach Wasser und Sahne hinzugießen. Ca. 25 Minuten mit Deckel kochen. Jetzt so fein wie möglich mixen und eventuell einmal durchsieben.

Die Austernpilze gegebenenfalls putzen und in daumendicke Streifen schneiden. Diese mit 3 EL Butter in einer Pfanne scharf anbraten und mit 2 Prisen Salz würzen. Die Suppe auf 4 Teller aufteilen, die Pilze darauf anrichten und schließlich mit dem Balsamicoessig garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
