



## Rübenmus-Samtsuppe

### Zutaten für 4 Personen:

500 g	Steckrübe
3	Möhren
1 <u>kleiner</u>	Apfel
1 (rote)	Zwiebel
gut 2 geh. EL	(Vegi)-Schmalz oder Butter
1 l	Gemüsebrühe
1-2 Prisen	echte Vanille, gemahlen (optional)
	Steinsalz
	schwarzer Pfeffer, frisch aus der Mühle
200 ml	Sahne
30 g	körniger Senf ohne Zucker
1 Prise	Steinsalz



### Zubereitung:

Rübe, Möhren und Apfel waschen und mit Schale (und Kerngehäuse) in ca. 1-2 cm Würfeln schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

Die Würfel mit Schmalz oder Butter in einem großen Kochtopf anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und Senf und Salz unterrühren.

Nach Ende der Kochzeit 1 Kelle Gemüsegewürfel als Suppeneinlage abnehmen. Vanille zur Suppe geben und alles fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Rübenmus-Samtsuppe auf tiefe Teller verteilen, Senfsahne mittig in die Suppe geben und Gemüsegewürfel drumherum drappieren.

Nach Belieben die Sahne mit grob gemahlenem Pfeffer und/oder gehackter Petersilie überstreuen und servieren.