

Rezept Senf - Kurkuma - Suppe

Zutaten:

- Olivenöl
- 1 Gemüsezwiebel
- 4 große Karotten
- 1 geh. Eßl. Kurkuma
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 150g Schwerter Curry-Senf
aus der Schwerter Senfmühle
- 1 Liter frische, flüssige Sahne
- Zucker/ Salz/ Pfeffer



Die Gemüsezwiebel und die Karotten schälen und in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen.

Die Zwiebel- und Karottenwürfel darin anschwitzen. Wenn beides glasig ist den Kurkuma dazu geben, untermischen und sofort mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Anschließend den Schwerter Curry-Senf aus der Schwerter Senfmühle begeben.

Alles einmal aufkochen lassen. Danach mit einem Pürierstab die Suppe pürieren. Zum Schluss die Sahne begeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Mit Salz, Zucker und etwas Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit wünschen

Gottfried Becker
(Chefkoch Rohrmeisterei)

und die Schwerter Senfmühle