

## AUFGETISCHT AM SONNTAG - ST. PÖLTEN

### **ROTE RÜBENRAGOUT MIT ZIMT**

**VON MAREIKE ARAM**, Marktgasse 3, 3100 St. Pölten, [www.suppendedesign.at](http://www.suppendedesign.at)

#### **Für 4 Portionen**

*Zutaten: 800g rote Rüben, 500g Erdäpfel, 1 Zwiebel, 5 Knoblauchzehen, 200g Zeller, Zimt, Suppenwürze, Salz & Pfeffer, Schlagobers, Sonnenblumenöl, rote Rübenchips zum Anrichten.*

Zuerst Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und klein schneiden. Rote Rüben (mit Handschuhen) schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel in Öl anschwitzen bis er glasig ist, dann Knoblauch hinzufügen und kurz mit rösten.

Danach die roten Rüben in den Topf geben, so viel Wasser aufgießen bis das Gemüse gerade bedeckt ist und zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit den Zeller und Erdäpfel schälen und grob würfeln. Beides zu den Rüben in den Topf geben und weiter köcheln lassen. Wenn die Erdäpfel gar sind, Suppenwürze und Zimt nach Lust und Laune hinzufügen. Mit dem Mixstab einen kleinen Teil des Gemüses pürieren, je nach Belieben ob man mehr oder weniger Stückchen mag. Dann die Konsistenz nach eigener Vorliebe mit Wasser regulieren.

Mit einem Schuss Schlagobers, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den roten Rübenchips hübsch machen!

### **BIRNEN-ZELLERSUPPE**

#### **Für 4 Portionen**

*Zutaten: 400g Zeller, 200g Erdäpfel, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 5 Birnen, Birnensaft, Schlagobers, Salz & Pfeffer, Suppenwürze, Sonnenblumenöl  
Mixstab*

Zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Dann den Zwiebel in Öl glasig dünsten, danach den Knoblauch hinzufügen und kurz mit rösten.

Währenddessen Zeller und Erdäpfel schälen, grob würfeln und in den Topf geben. Mit Wasser aufgießen bis das Gemüse gerade so bedeckt ist und zum Kochen bringen.

Inzwischen die Birnen schälen, entkernen, würfeln und zum Gemüse geben.

Wenn alles schön weich gekocht ist die Suppenwürze hinzufügen und mit dem Mixstab alles glatt pürieren, währenddessen immer wieder ein wenig Birnensaft und Wasser hinzufügen je nach gewünschter Konsistenz und Intensität der Birne (zwischendurch kosten erlaubt).

Zum Schluss mit einem Schuss Schlagobers, Salz und Pfeffer abschmecken.