

Rüebli-Ingwer-Suppe

Zutaten



Holz - sauer

1 TL Zitronensaft
ev. Sauerrahm



Feuer - bitter

Zitronenschale
Paprika
Ev. Kerbel



Erde - süss

1 EL Butter
600 g Rüebli
9 dl Gemüsebouillon
1 Pr. Vollrohrzucker
ev. Kürbiskerne



Metall - scharf

1 TL Ingwer
Currypulver
Pfeffer



Wasser - salzig

1 Stück Alge
ev. Salz

Zubereitung

	Heisse Pfanne
1 EL Butter	erwärmen
Rüebli Schalotte	in Scheiben geschnitten gehackt → zusammen andämpfen
Gemüsebouillon Algenstück Ingwer, gerieben Currypulver	Alles dazugeben, umrühren und weich kochen Danach fein pürieren
Zitronensaft Zitronenschale Paprika	zugeben
Vollrohrzucker Pfeffer Ev. Salz	Alles daruntermischen und nach Geschmack nachwürzen
Serviervorschlag	Allenfalls mit gerösteten Kürbiskernen, gehacktem Kerbel u/o einen Löffel Sauerrahm garnieren.