

Rübensuppe mit Chips

300 g Speiserüben
400 ml Gemüsefond
50 ml Obers
1 Zwiebel
½ Bio-Zitrone
einige Thymianzweige
1 EL Butter

Räucherpaprikapulver (Pimenton de la Vera)
Olivenöl



Die Rüben waschen und trocknen. Die Rüben schälen, 1-2 Stück beiseitelegen, den Rest würfeln.

Die weggelegten Rüben in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl und Salz vermischen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im Backrohr bei 150 Grad Umluf trocknen (ca. 30-40 Minuten, je nach Dicke der Scheiben). Während des Trocknens immer wieder die Backofentür kurz öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Wenn die Chips trocken und gebräunt sind, herausholen und zum Abkühlen auf ein Gitter legen.

In einem Topf die Butter zerlassen, die Zwiebel darin anschwitzen. Die Rübenwürfel hinzufügen, kurz mitdünsten und mit dem Gemüsefond aufgießen.

Den Thymianzweig dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist, Thymianzweig wieder entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Das Obers unterrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Etwas Räucherpaprikapulver in ein kleines Sieb geben und über die Rübenchips streuen.

Die Suppe mit den Räucherpaprika-Chips, einigen Thymianblättchen und etwas geriebener Zitronenschale servieren.