Artikel vom 20.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/raffinierte-chicoree-cremesuppe

Raffinierte Chicorée-Cremesuppe



Foto: BVEO/Laura Andres

Zutaten (für 4 Personen):
4 Chicorée,
2 Zwiebeln,
5 mittelgroße Kartoffeln,
4 EL Olivenöl,
4 Frühlingszwiebeln,
800 ml Gemüsefond,
150 bis 200 ml Weißwein,
400 ml cremige Kokosmilch,
Salz und Pfeffer,
1 Prise Zucker,
Bacon nach Geschmack.

Zubereitung:
Chicorée waschen, trocken tupfen, den Strunk abschneiden und in Stücke schneiden. Ein paar Chicorée-Stücke zum Karamellisieren beiseite stellen. Kartoffeln schälen, Zwiebeln häuten und alles grob würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin für circa 2 Minuten andünsten. Dann Chicorée und Kartoffelwürfel dazugeben und circa 2 Minuten mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und Gemüsebrühe

und Kokosmilch dazugeben. Die Suppe bei kleiner Hitze 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Währenddessen beiseite gestellte Chicorée-Stücke in Öl in einer Pfanne andünsten und mit Zucker bestreuen. Danach Bacon-Scheiben knusprig braten. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansatz und obere Spitzen einkürzen. Anschließend Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Serviert wird die Cremesuppe mit einer Frühlingszwiebel-Stange, karamellisiertem Chicorée und Bacon. Dazu passt dunkles Brot oder Baguette.

BVEO