



Kartoffel-Pastinaken Süppchen mit Majoran & krossem Räuchertofu

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Zwiebeln
 - 350 g Kartoffeln | mehligkochend
 - 2-3 Pastinaken-Knollen | ca. 150-200 g
 - 1 Scheibe Knollensellerie | ca. 60 g
 - Etwas Pflanzenöl zum Anbraten
 - Ein klein wenig Agavendicksaft | je nach Geschmack - ich nehme etwa 0,5 TL
 - 1 Bund frischer Majoran
 - 2 Lorbeerblätter
 - 900 ml Gemüsebrühe
 - Ein Schuss Weißwein | für den Geschmack. Kann durch Brühe oder Wasser ersetzt werden.
 - 5-6 EL Soja Cuisine | oder eine andere Pflanzen Cuisine
 - Salz & (weißer) Pfeffer
 - Muskatnuss frisch aufgerieben
 - 50 g Räuchertofu
-

Zubereitung (ca. 35 Minuten)

1. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln und Pastinaken gründlich waschen und bei Bedarf mit einer Gemüsebürste abscrubben. Beides mit Schale in grobe Würfel schneiden. Das Sellerie-Stück entrinden und ebenfalls grob klein schneiden.
2. 2-3 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstücke darin anschwitzen. Kartoffel-, Sellerie- und Pastinakenwürfel hinzugeben und 3-4 Minuten scharf anbraten. Mit einem halben TL Agavendicksaft karamellisieren lassen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Wer mag, ersetzt den Weißwein durch Brühe. Anschließend die Blättchen von etwa einem halben Bund Majoran sowie zwei Lorbeerblätter hinzu geben und mit insgesamt 600 ml Gemüsebrühe aufgießen. Hitze vom Herd etwas reduzieren und die Suppe 12-15 Minuten köcheln lassen. Ab und an umrühren.
3. In der Zwischenzeit kann das krosse Räuchertofu-Topping zubereitet werden. Dafür 50-60 g Räuchertofu in ganz kleine Würfel schneiden bzw. zerbröseln und mit ein paar klein gehackten Majoranblättchen in einer Pfanne mit heißem Fett dunkelbraun anrösten. Der Röstvorgang dauert etwa 5 Minuten. Vorsicht, dass der Tofu kross wird, aber nicht verbrennt. Den krossen Räuchertofu in einem Schüsselchen bereit stellen.
4. Nach etwa 12-15 Minuten Kochzeit die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen und diese mit einem Schneidstab pürieren. Danach die Suppe zusätzlich durch ein Sieb in einen zweiten Topf streichen und mit weiteren 300 ml Gemüsebrühe strecken.
5. Tipp: Ich gieße einen Teil der zusätzlichen Brühe mit der pürierten Suppe durch das Sieb, dann lässt sich diese leichter mit dem Löffel durch das Sieb passieren.
6. Süppchen nochmals aufkochen und mit einem Schneebesen 5-6 EL Soja Cuisine unterrühren. Die Suppe nun individuell mit Salz, (weißem) Pfeffer, dem restlichen Majoran sowie viel frisch aufgeriebener Muskatnuss abschmecken. Eventuell nochmals einen kleinen Schuss Weißwein dazugeben.
7. Suppe heiß mit Soja Cuisine, einigen Majoranblättchen und dem krossen Räuchertofu garniert servieren.