

Kohlrabisuppe

Für 6 Personen

Zutaten

1	Zwiebel
50 g	Butter
2 Stück	Kohlrabi
200 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1 liter	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Vorbereitung

Die Zwiebel hacken und Kartoffeln und Kohlrabi rüsten und in grobe Würfel schneiden.

2. Zubereitung

Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Kohlrabi- und Kartoffelwürfel mit anziehen, und dann mit Gemüsebouillon ablöschen. Kochen lassen bis das Gemüse weich ist.

Mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Verfeinern

mit Rahm

als Einlage Kohlrabi-Brunoise