

Schmelzkohlrabi-Cremesuppe mit Möhren

Zutaten für 4 Portionen:

1-1,5 kg Schmelzkohlrabi – 2-3 Kartoffeln – 400g Möhren – 1 Zwiebel – 200 ml Weißwein – 1 l Gemüsebrühe – 200g Sahne – Salz – Pfeffer – Zitronensaft – Butter

Zubereitung:

- Kohlrabi schälen (beim Schmelzkohlrabi muss die Schale etwas großzügiger entfernt werden), erst in etwa fingerdicke Scheiben schneiden und anschließend grob würfeln
- Kartoffeln und Möhren schälen und ebenfalls klein schneiden
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Etwas Butter in einem großen Topf zerlassen und darin die Zwiebel andünsten
- Das Gemüse zugeben und kurz anbraten, dann mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen
- Bei mittlerer Hitze mit Deckel köcheln lassen bis das Gemüse gar ist
- Den Topf vom Herd nehmen, die Sahne hinzu gießen und alles fein pürieren (evtl. noch Flüssigkeit nachgießen bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat)
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

