

Kohlrabisuppe

von Tobias Hinderling

Mengen für 10 Personen

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=1171281223215559>

Gewürze: Muskatnuss, Salz

1.5 kg Blumenkohl	kohlrabi!!!
5.0 Stück Rüebli	Kohlrabi und Rüebli schälen und würfeln.
50 g Butter	
200 g Zwiebel	schälen und in kleine Würfel schneiden, im heissen Fett glasig anbraten.
2 Liter Bouillon (flüssig)	Das Gemüse zufügen, kurz mitbraten und mit 400 ml Gemüsebrühe ablöschen. Die Suppe ca. 12-15 Min. köcheln lassen. Mit Muskat würzen. Die Suppe mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren. Evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
250 g saurer Halbrahm	nach belieben hinzufügen