Randensuppe von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

1.5 kg Randen	Schälen und in Stücke schneiden
375 g Zwiebel	schälen und hacken (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
2.5 Stück Knoblauchzehen	schälen und hacken
50 g Butter	Randen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten
2.5 Liter Wasser	ablöschen
50 g Bouillion	beigeben 20min. kochen und pürieren (50g = 2.5 Esslöffel)
2.0 dl Vollrahm	Schlagen und Suppe garnieren