

Rüebli-Ingwer-Suppe

von navajo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz

1.25 kg Rüebli	waschen, schälen, in Rädli schneiden, bereitstellen
2.5 EL Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
150 g Zwiebel	fein haken
100 g Ingwer	geschält, fein gerieben
	zugeben, andämpfen, Rüebli beugeben, kurz mitdämpfen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	dazu giessen, 10 – 15 min weich köcheln, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurück geben
3.0 dl Weisswein	
4.0 dl Halbrahm	zugeben