



# Rüebliuppe

von melanie steger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz, Curry mild

|                              |                                                                                        |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.25 kg Rüebli               | waschen, schälen, in Rädli schneiden, bereitstellen                                    |
| 2.0 EL Butter                | in einer Pfanne warm werden lassen                                                     |
| 150 g Zwiebel                | fein haken                                                                             |
| 50 g Ingwer                  | geschält, fein gerieben                                                                |
|                              | zugeben, andämpfen, Rüebli begeben, kurz mitdämpfen                                    |
| 1.2 Liter Bouillon (flüssig) | dazu giessen, 10 – 15 min weich köcheln, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurück geben |
| 1.0 dl Halbrahm              | zugeben                                                                                |
| 2.0 dl Milch                 |                                                                                        |