

Rüeblisuppe von Iris Brun

Mengen für 20 Personen

Quelle: swissmilk.ch

3.0 kg Rüebli

600 g Zwiebel

1.0 kg Kartoffeln

4.0 Liter Bouillon (flüssig)

5.0 dl Milch

Zwiebeln und Kartoffeln mit Salz und Pfeffer in Butter andämpfen. Halb zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten dämpfen.

Gemüse, Kräutersträusschen, Bouillon und Milch beifügen. Halb zugedeckt 30 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist.

Kräutersträusschen entfernen, Suppe mit dem Mixer pürieren (feine Struktur) und nach Belieben durch ein Sieb passieren (glatte, cremige Konsistenz) oder nur mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken (mit Biss), abschmecken.