Rüeblisuppe (arabisch angehaucht) von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

500 g Kichererbsen	über Nacht einweichen (oder aus der Dose), bereitstellen
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 beigeben, kurz mitdämpfen
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	dazu giessen, 10 – 15 min weich köcheln, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurück geben
3.0 dl Weisswein	