Einfache Kohlrabisuppe

Ein tolles preisgünstiges Rezept für eine cremige einfache Kohlrabisuppe, dass jeder nach seiner Facette aufbereiten kann. Einfach mal probieren und staunen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Kohlrabi
0.5 Bündel	Jungzwiebel
800 ml	Gemüsesuppe
150 g	Créme frâiche
1 EL	Butter
5 EL	Weißbrotwürfel
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Currypulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kresse

Zubereitung

1. Die einfache Kohlrabisuppe schmeckt am besten mit frischem Kohlrabi. Diesen schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Lecker ist auch, wenn man die kleinen zarten Blätter des Kohlrabi entfernt, wäscht und in kleine Streifen schneidet und diese zum Schluss zum Garnieren nutzt.

2. Die Zwiebel häuten und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Diese in Butter goldgelb anschwitzen. Darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt die ganze Suppe danach. Jetzt den Kohlrabi hinzufügen und das Ganze gut durchrühren. Danach die

Suppe hinzugeben und aufkochen lassen. Nun die Wärme auf ganz klein runterdrehen und die Suppe circa 10 – 15 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

3. Wenn der Kohlrabi dann weich ist, wird die Suppe püriert. Die cremige Suppe noch mal aufkochen und Crème Fraiche untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Curry abschmecken und einkochen lassen. Je nach Konsistenz noch ein wenig Flüssigkeit dazugeben.

4. Weißbrot in Würfel schneiden und in einer beschichteten Teflon Pfanne mit wenig Fett knusprig rösten. Ein wenig Muskatnuss drüber geben und zur Seite stellen. Frische Kresse waschen und in kleine Streifen schneiden. Zum Servieren die cremige Suppe in warme Teller geben, Weißbrotwürfel dazugeben und die Kresse und klein geschnittene Kohlrabiblätter drüberstreuen.

Tipp

Die einfache Kohlrabisuppe schmeckt auch lecker, wenn man vor dem Pürieren ein paar Kohlrabistückchen zur Seite stellt und die hinterher unter die cremige Suppe mischt. Auch die fertige Suppe kann man durch eine selbst hergestellte Brühe ersetzen, dann schmeckt das Ganze noch ein wenig kräftiger.