# Kohlrabi-Kastaniensuppe

Die Kohlrabi-Kastaniensuppe ist ein köstliches Gericht für die kalte Jahreszeit. Bei dem Rezept aus der Herbstküche dreht sich alles um Kohlrabi.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Kohlrabi |
| 100 g | Zwiebel |
| 50 g | Butter |
| 800 ml | Gemüsebrühe |
| 200 ml | Schlagobers |
| 100 g | Kastanien (geschälte und gegarte) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 EL | Petersilie |
| 1 EL | Thymian |
| Nach Belieben | Kohlrabi (Blätter, zum Garnieren) |

## Zubereitung

1. Für die Kohlrabi-Kastaniensuppe die Kohlrabi schälen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und darin Kohlrabi und Zwiebeln anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

2. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Schlagobers dazugießen und die vorbereiteten Kohlrabiwürfelchen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die vorgegarten Kastanien in kleine Stücke schneiden und mit Petersilie und Thymian in die Suppe geben. Nochmals abschmecken. Mit den Kohlrabi-Blättern

garnieren und servieren.

## Tipp

Zur Kohlrabi-Kastaniensuppe schmeckt knuspriges Baguette.