Kohlrabicremesuppe

Ganz nach Lust und Laune kann man dieses Rezept als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht zubereiten. Die feine Kohlrabicreme ist immer ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

3 Stk.	Kohlrabi
750 ml	Gemüsesuppe
50 g	Butter
2 EL	Mehl
250 ml	Schlagobers
2 EL	Créme frâiche
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 EL	Petersilie (fein gehackt)

Für die Einlage

2 Scheiben	Weißbrot (oder Schwarzbrot)
1 TL	Butter

Zubereitung

1. Ein äußerst delikates Gemüse bildet die Basis für die **Kohlrabicremesuppe**. Mit dem Kohlrabi beginnen, vor dem Würfeln die Schale entfernen. Zudem zarte Blätter mit einem scharfen Küchenmesser schneiden und parat legen.

2. Butter in einen Topf geben, Kohlrabiwürfel beigeben und mit Salz und Pfeffer anschwitzen. Dann frisch geriebenem Muskat und Mehl hinzufügen. Das Ganze verrühren und

Schlagobers wie auch Suppe darauf gießen. Kohlrabi Gemüse aufkochen lassen und mehrmals umrühren. Nun einen Drittel der Kohlrabiwürfel aus der Suppe heben und den Rest pürieren. Einen Pürierstab zur Hilfe nehmen.

3. Die Würfel wieder hineingeben und aufkochen. Die Kohlrabi-Blätter des Anfangs werden fein zerhackt und gehen in die Suppe. Creme Fraiche wie auch etwas zusätzliche Suppe hinzugeben und nach Wunsch würzen. Brot in eine Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Tipp

Die gerösteten Croutons wie auch etwas fein geschnittene Petersilie auf die Kohlrabicremesuppe geben.