

Kohlrabisuppe mit Kerbel

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Kohlrabi
- » 500ml Instant-Gemüse-Brühe
- » Orangenschale
- » 200ml Schlagsahne
- » 1 Bd. Kerbel
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 50g roher Lachsschinken

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kohlrabi waschen und schälen. Gemüsebrühe mit Orangenschale in einem Topf aufkochen. Die Kohlrabischalen zufügen, ca. 10min garen. Den Sud durch ein Sieb gießen, wieder in den Topf füllen. Einen Kohlrabi in Scheiben schneiden, in der Brühe etwa 8min garen, herausnehmen und beiseite legen.

2. Den anderen Kohlrabi würfeln, in die Brühe geben und ca. 15min garen. Sahne angießen. Kerbel abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, einige beiseite legen, übrige grob hacken, in die Suppe geben. Alles mit dem Schneidstab pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken.

3. Die Kohlrabischeiben hinzufügen und erhitzen. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und das Bündener Fleisch darauf anrichten. Mit den beiseite gelegten Kerbelblättchen garnieren und sofort servieren.

Nährwerte: 210kcal/E6g/F18g/KH6g pro Portion

angelegt am: 17.06.2003

Rezept-Nr: 374

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke