Suppen Rezepte

Kohlrabi Cremesuppe

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Einfach, Juni, Kohlrabi, Suppe, Sommer

500 g Kohlrabi	50 g Räucherlachs (in Scheiben)
150 g Kartoffeln	150 g Crème fraîche
120 g Zwiebeln	Salz
30 g Butter oder Margarine	Pfeffer (a. d. Mühle)
800 ml Gemüsebrühe	Muskatnuß (frisch gerieben)

Das Kohlrabigrün abschneiden und beiseite legen. Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln.

Gewürfeltes Gemüse in Butter oder Margarine auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 andünsten, die Brühe zugießen, Das Gemüse zugedeckt 15 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 garen.

Inzwischen den Lachs in nicht zu dünne Streifen schneiden.

Die Suppe mit dem Schnellmixstab des Handrührgerätes pürieren. Die Hälfte der Crème fraîche zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Suppe in Teller füllen. Die restliche Crème fraîche, den Lachs und etwas Kohlrabigrün darauf verteilen und servieren.

Zubereitungszeit 30 bis 40 Minuten