Kohlrabisuppe

Es wäre schade, die Blätter vom Kohlrabi wegzuwerfen. Sie enthalten mehr Mineralien und Vitamine als die Knolle selbst und sind ausserdem sehr geschmackvoll. Ideal für eine Suppe. Man könnte sie einfach klein schneiden, kochen und pürieren. Oder die bessere Variante: Das separierte und in Streifen geschnittene Blattgrün wird als gute Einlage für die aus den gekochten und pürierten Kielen gekochten Suppe verwendet.

Zutaten (2 Vorspeisen)

reichlich	Blattwerk vom Kohlrabi
30g	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
5dl	Gemüsebouillon
1El	Schuss weisser Balsamico
40g	Sauerrrahm
	Muskatnuss
	Pfeffer, ev. Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Kiele aus den Blättern herausschneiden und klein würfeln. Blattgrün zu kurzen ca. 1cm breiten Streifen schneiden. Ein Teil von den kleinsten und zartesten Blätter für die Dekoration zu sehr feinen Streichen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Zusammen mit den Kielen in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Meist fällt reichlich Blattgrün an, da kann ein Teil davon mit den Kielen mitgedünstet werden.

Bouillon zugiessen und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Suppe in ein hohes Gefäss giessen, mit dem Stabmixer fein pürieren und zurück in die Pfanne geben. Blattwerk

zugeben und 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. 20g Sauerrahm unterrühren und mit Muskatnuss, Balsamico, Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Suppe in Tellern anrichten, ein kleiner Klacks Sauerrahm zugeben und mit den feingeschnittenen Kohlrabiblättern dekorieren.

0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
1/2