



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Suppe von zweierlei Kohlrabi

ZUTATEN

4 Stücke junge Kohlrabi mit Grün
400 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Schalotten, fein gewürfelt
40 g Butter
1,3 l Gemüsefond
0,2 l Sahne
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Muskat, frisch gerieben
4 EL Croûtons

ZUBEREITUNG

Die Blätter vom Kohlrabi abtrennen. Die Knollen schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Die Butter aufschäumen und das Gemüse darin anschwitzen. Mit dem Gemüsefond auffüllen und zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und etwa 10 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Von den großen Kohlrabi-Blättern die Blattrippen ausschneiden und das Grün in Julienne schneiden. Die kleinsten Blätter als Garnitur ganz lassen.

Die Sahne in die Suppe geben, die Gewürze hinzufügen und schaumig-cremig mixen. Nochmals im Topf erhitzen, die Kohlrabi-Blatt-Julienne in der heißen Suppe kurz garen, abschmecken und mit den Croûtons bestreut anrichten.