

Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit Croûtons

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Kohlrabi	4 Kartoffeln	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter	200 ml Sahne
750 ml Gemüsefond	250 ml trockener Weißwein	2 EL Pflanzenöl
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Croûtons:

4 Sch. Sauerteigbrot	1 Knoblauchzehe	Butter
----------------------	-----------------	--------

Für die Garnitur:

30 g Pinienkerne	3 Zweige Petersilie
------------------	---------------------

Für die Suppe:

Den Kohlrabi schälen und in grobe Würfel schneiden. Kohlrabiblätter fein hacken. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Schnittlauch und Petersilie hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln darin anbraten. Knoblauch hinzugeben und mit Weißwein ablöschen.

Aufkochen lassen und nach 5 Minuten mit Gemüsefond aufgießen.

Zugedeckt und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kohlrabi und die Kartoffeln bissfest sind. Dann alles mit einem Pürierstab pürieren, Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Bis auf eine Handvoll die Kräuter und die gehackten Kohlrabiblätter dazugeben. Muskatnuss reiben. Suppe mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons:

Brotscheiben in Würfel schneiden. Mit Knoblauch einreiben und in einer Pfanne mit Butter knusprig anbraten.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und als Garnitur verwenden. Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Siegfried Görnitz am 21. Januar 2025