

# Kohlrabi-Suppe mit Brez'n-Pflanzerl

**Für zwei Personen**

**Für das Pflanzerl:**

250 g Rinderhackfleisch	1 Laugenbrezel	3 EL Semmelbrösel
2 Schalotten	1 Zitrone	1 Ei
100 ml Milch	4 EL Butter	4 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

**Für die Suppe:**

100 g Kohlrabi	100 g Kartoffeln	2 Stangen Frühlingszwiebeln
500 ml Gemüsefond	1 TL Currypulver	5 TL Crème-fraîche
3 EL Tabasco	3 EL Butter	1 TL Zucker
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die Suppe Kohlrabi und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Von den Frühlingszwiebeln die äußere Schale entfernen und die Stiele in feine Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Gemüse hinzufügen, kurz anbraten, mit dem Fond aufgießen und ca. 12 Minuten weich kochen lassen.

Für die Pflanzerln Laugenbrezel in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen, mit 1 EL Butter in einer Pfanne anschwitzen und Milch angießen. Über die Brezelscheiben gießen und vermengen. Rinderhackfleisch und Semmelbröseln zur Brezelmasse geben, Ei und fein gehackte Petersilienblätter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu Pflanzerln formen und in einer großen Pfanne mit aufschäumender Butter, Thymian und einigen Zitronenzesten anbraten und bei schwacher Hitze garen.

Kartoffeln und Kohlrabi mit einem Stabmixer pürieren. Mit Curry, Tabasco, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen. Mit Muskat würzen.

Die Kohlrabi-Suppe in einem Teller anrichten und 2 kleine Pflanzerl in die Mitte setzen. Kurz vor dem Servieren noch 1 TL Crème fraîche in die Suppe geben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Oliver Löhr am 07. Juni 2016