



BeO-Kochtipps

Rüebli-Suppe mit Ingwer

Zutaten

Für 4 bis 6 Personen

- 6 Rüebli
- 1 Schalotte
- 30 g Butter
- 8 dl Gemüsebouillon
- 10-20 g Ingwer
- Salz
- Pfeffer
- Zitrone, Saft und Schale
- 1-2 dl Rahm oder saurer Halbrahm
- Kürbiskerne oder Gartenkräuter

Zubereitung

Rüebli in feine Scheiben schneiden, Schalotte klein hacken und zusammen in der heissen Butter andünsten. Mit der Bouillon ablöschen, Ingwer schälen, fein schneiden und begeben. Anschliessend zugedeckt 20 Minuten weichköcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Vor dem Servieren Rahm steif schlagen, unter die Suppe ziehen und nach Belieben mit Kürbiskernen oder frischen, gehackten Gartenkräutern bestreuen.

Rezept aus dem Buch

Berner Landfrauen Küche

