

Zubereitung

Rüebli-Ingwer-Suppe



 ca. 30Min.
 4 Personen

- 600 g **Rüebli**, in Scheibchen
- 1 **Schalotte**, gehackt
- 1 EL **Butter**
- 6 dl **Gemüsebouillon**
- 1 TL frischer **Ingwer**, fein gerieben
- 1 unbehandelte **Zitrone**, abgeriebene Schale
- 1 TL **Zitronensaft**
- Salz**, nach Bedarf
- Pfeffer**, nach Bedarf
- 1.8 dl **Rahm**, steif geschlagen
- 1 **Rüebli**, mit dem Sparschäler in dünne Streifen geschnitten, blanchiert
- Kerbelblättchen** für die Garnitur

Und so wirds gemacht:

Rüebli und Schalotte in der warmen Butter andämpfen, Bouillon dazugiessen, zugedeckt weich kochen. Suppe fein pürieren, Ingwer, Zitronenschale und -saft darunter mischen, würzen. Zwei Drittel des Schlagrahms sorgfältig darunter ziehen, anrichten, mit dem restlichen Rahm, den Rüblilocken und dem Kerbel garnieren.

Lässt sich vorbereiten:

Suppe ohne Schlagrahm 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren aufkochen, Schlagrahm darunter ziehen, garnieren.