



## Kohlrabi Suppe

### Zutaten:

2 Kohlrabi  
300ml Gemüsebrühe  
300ml Sahne  
200ml Weißwein  
Knoblauch  
Zwiebeln  
Baguette  
Kräuter  
Butter  
Zucker/Salz/Pfeffer



### Zubereitung:

Topf bereit stellen. Den Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Würfel nicht allzu groß schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Einen Teil der Butter in den Topf geben, erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch ebenfalls klein schneiden und auch in den Topf geben. Jetzt Kohlrabiwürfel anschwitzen und alles salzen und pfeffern. Etwas Zucker dazugeben und mit Brühe und Sahne ablöschen. Alles zusammen aufkochen und dann 5-10 min köcheln lassen. Währenddessen Croutons vorbereiten. Hierfür Baguette in Würfel schneiden. Pfanne vorbereiten und Öl darin erhitzen. Baguette Würfel mit klein geschnittenem Knoblauch in die Pfanne geben. Croutons salzen und pfeffern und schön goldbraun anbraten. Schnittlauch fein schneiden und für die Garnitur mit Kresse vorbereiten. Die Hälfte der Butter für die Bindung zur Suppe geben und ruhig bis zu 5 Minuten mixen bis die Suppe schön cremig ist. Kohlrabi Suppe in den Tellern anrichten. Croutons und Kräuter obendrauf. Fertig! Ein wunderbares Gericht. Genießen! Guten Appetit!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**