

Kochen mit Klausie

Kartoffel-Kohlrabi-Suppe mit Wurst

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kg Kartoffeln, 2 Kohlrabi, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Zwiebeln, Öl,
- 900 ml Gemüsebrühe, 2 EL Senf, 250 ml Kochcreme, Zitronensaft,
- 100 ml Weißwein, 200 g Fleischwurst, Maggi, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse schälen. Zarte Kohlrabibrüder abtrennen u. weglegen. Kartoffeln u. Kohlrabi grob, Zwiebeln, Knobi klein würfeln. Kohlrabibrüder in Streifen, Fleischwurst in Stücke schneiden.



2. Gemüse in Öl andünsten, mit Brühe u. Kochcreme ablöschen, unter Rühren 30 Min. kochen lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren.



3. Suppe mit Wein, Senf, Salz, Pfeffer, Maggi u. Zitronensaft würzen, Kräuter unterheben u. in tiefen Tellern mit Wurst u. Kohlrabibrüderstreifen servieren.



Tipp des Chaoten: Eine tolle Variante, unbedingt ausprobieren!

