

# Kochen mit Klaus

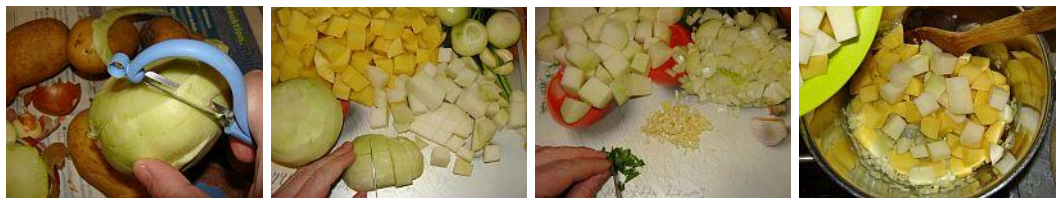
## Kartoffel-Kohlrabi-Suppe mit Wurst

**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 Kohlrabiblätter abtrennen u. weglegen. Kartoffeln u. Kohlrabi grob, Zwiebeln, Knobi klein würfeln. Kohlrabiblätter 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. Kohlrabiblätterstreifen servieren.



*Tipp des Chaoten:* Eine tolle Variante, unbedingt ausprobieren!

