

Kohlrabisuppe			
Zutaten	Ablauf	Geräte	Hinweis
700g Kohlrabi	schälen und grob würfeln	Abfallteller Messer, Brett	die mittleren feinen Blätter aufheben
2 Schalotten oder 1 Zwiebel evtl. 1 grüne Chilischote	schälen und würfeln waschen und entkernen		
etwas Margarine	in einem Topf erhitzen, Gemüse darin 6-8 Minuten farblos andünsten	Kochlöffel	
Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker	würzen		
800 ml Gemüsebrühe Fertigprodukt bzw. selbstgekocht	dazugeben Gemüsebrühe kann man auf Vorrat herstellen: Stängel, Schalen und Gemüseblätter sowie Zwiebeln, Porree, Wurzeln oder Knollen je nach Geschmack bunt gemischt und gründlich gewaschen mit Wasser ca. 2 Std. vor sich hin köcheln lassen.	Meßbecher	(Die selbstgemacht Gemüsebrühe für kann man zum Lagern heiß in Gläser füllen.)
200ml Sahne 200ml Milch	dazugeben	Meßbecher	
1 TL Zitronensaft	dazugeben und etwa 20Min. ohne Deckel leicht köcheln lassen		
	Chilischote entfernen. Die Suppe pürieren und abschmecken		
Feine Kohlrabiblätter	waschen, hacken und über die Suppe streuen		