



Kohlrabi-Creme-Suppe mit Steinpilzhaube

Für 6 Portionen

3 Kohlrabis, 1 Zwiebel, 1 EL Butter

1 Ei Mehl, 250 ml Weißwein

*500 ml sehr kräftige Brühe, (Hühnerbrühe), 200 ml Sahne,
plus, 80 ml Sahne geschlagen für Schaum*

50 g getrocknete Steinpilze,

Salz, Pfeffer, Muskat

Die Kohlrabis schälen, grob würfeln.

welkes Grün großzügig entfernen,

das restliche Grün beiseitelegen für Einlage.

*(Wer die Suppe etwas dicker mag, gibt eine Legierung zur Suppe,
oder schneidet eine Kartoffel rein.)*

Butter in einem Topf zerlassen, darin das Gemüse

unter Rühren anschwitzen, mit Mehl bestäuben,

mit dem Weißwein ablöschen, mit der Brühe aufgießen.

*Deckel aufsetzen, bei milder Hitze etwa 15-20 Minuten köcheln
lassen, bis das Gemüse weich ist.*

Sahne zur Suppe gießen und pürieren.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken..

Getrocknete Steinpilze mit einem Mixer zerkleinern. (Pulver)

Anrichten: Sahneschaum über die Suppe geben,

Steinpilzpuder auf den Schaum streuen

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!

Ein frohes und gesundes Neues Jahr !!