

## **Orientalische Kohlrabi-Cremesuppe für 9 Personen:**

### **Zutaten:**

- 1,5 KG Kohlrabi, geschält und gewürfelt
- 1,0 KG mittelgroße Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 große Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ein 6 cm Stück Ingwer
- 2,0 l Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 50 g Butter oder Olivenöl
- 4 TL Kurkuma
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
- 3 Prisen Muskatnuss
- Optional: frische Kräuter zum Garnieren (z.B. Petersilie, Schnittlauch)
- 1 großes Baguette

### **Anleitung:**

1. Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln ebenfalls würfeln. Ingwer schälen und mit einer Reibe reiben.
2. In einem großen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Wenn Sie pflanzliches Öl verwenden, erhitzen Sie das Öl stattdessen.
3. Fügen Sie die gehackten Zwiebeln, den Ingwer und den gehackten Knoblauch hinzu und dünsten Sie sie an, bis sie weich und glasig sind. Nach ca. 3 Minuten den Kurkuma über die Zwiebeln streuen.
4. Geben Sie den gewürfelten Kohlrabi und Kartoffeln in den Topf und braten Sie sie für weitere 5 Minuten an, bis sie leicht gebräunt sind.
5. Gießen Sie die Gemüsebrühe über das Gemüse, bringen Sie sie zum Kochen und reduzieren Sie dann die Hitze auf mittlere Stufe. Lassen Sie die Suppe etwa 20 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist.
6. Nehmen Sie den Topf vom Herd und pürieren Sie die Suppe mit einem Pürierstab oder in kleinen Portionen in einem Mixer, bis sie eine glatte Konsistenz hat.
7. Geben Sie die Sahne zur Suppe und rühren Sie gut um. Erhitzen Sie die Suppe bei Bedarf erneut, bis sie heiß ist, achten Sie jedoch darauf, dass sie nicht mehr kocht.
8. Schmecken Sie die Suppe mit Pfeffer ab und passen Sie die Gewürze nach Geschmack an. Je nach verwendeter Gemüsebrühe ist kein Salz erforderlich.

9. Servieren Sie die Kohlrabi-Cremesuppe heiß in Suppenschalen, garniert mit frischen Kräutern nach Wahl.
10. Dazu wird eine Scheibe Weißbrot gereicht.

Neu-Anspach, 24.03.2025