

Suppe

Kohlrabi-Buttermilch Suppe mit Gremolata

Zutaten:

100 g Butter
0.8 St. Zwiebeln
320 g Kohlrabi
120 g Kartoffeln
80 ml Weißwein
400 ml Gemüsebrühe
150 ml Buttermilch
0.6 Bund Blatt Petersilie
2 St. Knoblauchzehen
80 ml Olivenöl
0.75 St. Zitrone
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat

Zubereitung:

Für die Gremolata, Blatt Petersilie mit 2 Knoblauchzehen, 60ml Olivenöl, Saft und Abrieb einer Zitrone mit einem Mixer zu einer Paste mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bis zum Anrichten kaltstellen. Für die Suppe, Zwiebel, Kohlrabi sowie Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, darin die Würfel farblos anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen. Gemüsebrühe dazugeben und auf geringer Stufe alles weichkochen lassen. Die Suppe mit einem Standmixer fein pürieren, dabei die Buttermilch dazugeben. Eventuell durch ein feines Sieb passieren und gegebenenfalls nochmal nachwürzen. Zum Anrichten die Suppe gleichmäßig in den Teller verteilen und mit der Gremolata dekorieren.