

Süppchen vom Kohlrabi

Menge:

Für 4 Personen

Zutaten:

Suppe:

1 Lauchstange
 150 g Kohlrabi mit Grün
 2 Schalotten
 15 g Butter
 80 ml Weißwein
 220 ml Milch

Salat:

1 Kohlrabi
 1 Orange
 Meersalz
 Zucker



Zubereitung:

Für das Kohlrabisüppchen die Schalotten schälen. Das hintere grüne Stück der Lauchstange abschneiden und nur den weißen Teil verwenden. Den Lauch in schmale Ringe schneiden. Den Kohlrabi schälen und in haselnussgroße Stücke schneiden. Das junge Grün des Kohlrabis in feine Streifen schneiden und beiseite legen. Schalotten, Kohlrabi-Stücke und den Lauch zusammen andünsten. Salzen. Mit dem Weißwein ablöschen, einmal aufkochen und auf kleinster Stufe mit Deckel ca. 15 min dünsten. Die Milch zugeben und das Süppchen mit einem Stabmixer pürieren. Die feinen Streifen des jungen Kohlrabi-Grüns als Finish auf die Suppe streuen.

Für den Kohlrabi-Orangensalat den Kohlrabi schälen und in feine Scheiben hobeln. Zuckern und salzen und ca. 10 min ziehen lassen. Das überschüssige Wasser abschütten. Die Orange schälen, in Filets schneiden und zu den Kohlrabischeiben geben.