



Rüebli-suppe mit Ingwer und Kurkuma

Eine gute Suppe spendet nicht nur im Winter Wärme, sondern ist auch an kühlen, regnerischen Sommertagen ein kleiner Seelenkick, besonders wenn sie etwas pikant, aber nicht scharf, daher kommt. Ingwer und Kurkuma verleihen der währschaften Suppe einen exotischen Touch und sie harmonieren sehr gut mit leicht süsslichen Geschmack der Rüebli. Die würzige Suppe enthält kein Fett und schmeckt daher auch kalt sehr fein - ein guter Tipp für eine kleine Vorspeise auch an richtigen Sommertagen.

Zutaten (3-4 Vorspeisen)

250g	Rüebli
1El	Olivenöl
1	kleine Schalotte
1	Knoblauchzehe
1cm	frischer Ingwer
1Tl	Kurkuma
6dl	Gemüsebouillon
1El	Zitronensaft
1El	Sauerram (pro Teller)
	glatte Petersilie

Zubereitung

Rüebli schälen und in grobe Scheiben schneiden. Schalotte eher grob, Knoblauch und geschälter Ingwer fein hacken.

Olivenöl mässig erhitzen, gehackte Schalotte zugeben und ca. 3-4 Minuten dünsten, sie sollte dabei nicht braun werden. Knoblauch, Ingwer und Kurkuma zugeben und unter stetigem Wenden 1 Minute mitdünsten. Rüebli zugeben, gut mit den Geürzen vermischen. Gemüsebouillon dazugiessen, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen bis die Rüebli weich sind.

Suppe Pürieren:

Zum Pürieren mit dem Stabmixer giesst man die Suppe in ein hohes Gefäss. Würde man sie direkt in der Pfanne pürieren, so würde die Suppe dabei bestimmt über den Pfannenrand schwappen.

Suppe zurück in die Pfanne geben, je nach Salzigkeit noch etwas Bouillon oder Wasser zugeben bis eine weiche, flüssige Konsistenz erreicht ist. Zitronensaft zugeben und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Suppe anrichten, einen Klacks Sauerrahm dazugeben und mit grob geschnittener Petersilie bestreuen.





