# Rübensuppe mit Croûtons und frischem Thymian

Bodenrübe oder Steckrübe wird sie genannt, die Rübe mit dem gelblichen Fleisch. Sie gehört zu den Kohlgewächsen, das ist unüberschmeckbar. Man könnte daraus auf die Schnelle eine Crèmesuppe zubereiten, mit dem Mixstab püriert, reizvoller ist es aber, die kleingeschnittene Rübe in Bouillon sehr weich zu kochen und dann mit dem Schwingbesen kräftig durchzurühren, das gibt eine sämige Suppe mit feinen Rübenstückchen darin.

Angerichtet habe ich die Suppe mit etwas Käse, Croûtons und frischem Thymian. So wird diese Suppe, einst eher ein "Arme-Leute-Essen", zum währschaften und delikaten Süppchen.

## Zutaten (2 Teller)

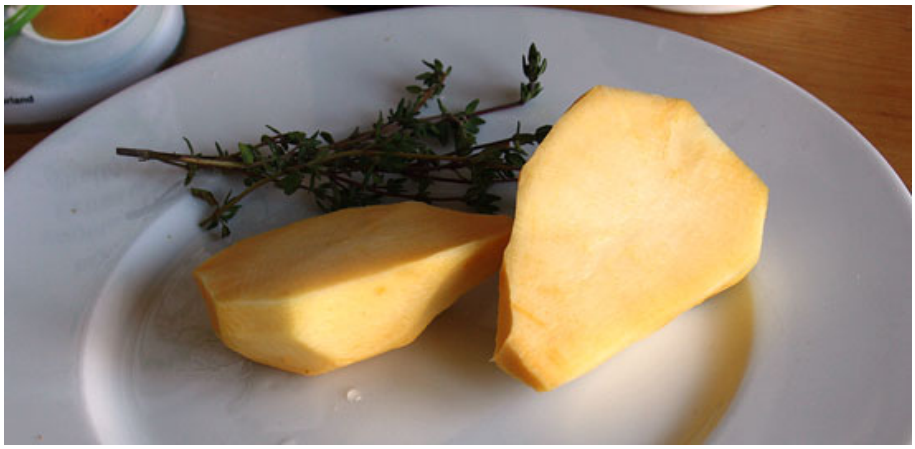
| | |
|---|---|
| 2 | Steckrüben ca. 250g |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 6dl | milde Gemüsebouillon |
| 1El | Sauerrahm |
| 1 | Scheibe Weissbrot |
| 1 | Zweiglein frischer Thymian |
| 20g | Greyerzer gerieben |
| | Pfeffer |
| | Bratbutter |

## Zubereitung

Steckrüben schälen und in kleine Würfel schneiden (ca. 1cm). Zwiebel hacken und in Bratbutter anziehen bis sie leicht bräunlich werden. Steckrüben zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Bouillon dazugiessen und zugedeckt ca. 1 Stunde lebhaft köcheln lassen. Die Bouillon kocht dabei etwas ein, daher darf sie nicht zu salzig sein (Eventuell etwas Wasser nachgiessen). Sobald die Rübenstückchen recht weich sind, die Suppe

mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Weitere 5 Minuten köcheln und nochmals kräftig durchrühren. Das kann auch mehrmals wiederholt werden.

Zum Schluss Sauerrahm unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons Weissbrot in kleine Würfel schneiden und in Bratbutter anrösten. Croûtons erst ganz kurz vor dem Servieren in die Suppe geben, damit sie knusprig bleiben - oder separat servieren.

Suppe mit etwas Käse bestreuen, Thymianblättchen abzupfen und über die Suppe streuen.