



## Aargauer Rüebli-suppe

Natürlich handelt es sich dabei um eine Gemüsecrèmesuppe, die auch in anderer Zusammensetzung zubereitet werden kann. Als Hommage an den Kanton Aargau ist sie in dieser Version vorwiegend aus Rüebli gekocht. Und sie ist etwas aufwändiger zubereitet als eine gewöhnliche Gemüsecrèmesuppe: Damit sie kräftiger wird, kommen Sellerie, ein Lorbeerblatt und zwei Nelken hinzu. Die Kartoffel und die zum Schluss eingerührte Liaison (Eigelb und Rahm) machen die Suppe schön geschmeidig.

Was den Bernern die Zwiebel, ist den Aargauern das Rüebli, so gibt es seit ungefähr 30 Jahren den Aarauer Rüebli-märt an dem es auch unbekannte Rüebli-sorten zu entdecken gibt.

### Zutaten (3-4 Vorspeisen)

300g	Rüebli
80g	Sellerie
1	kleine Kartoffel ca. 80g
1	Schalotte oder kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
5dl	Gemüsebouillon
1	kleines Eigelb
1El	Vollrahm
	etwas Schnittlauch
	Bratbutter

### Zubereitung

Schalotte und Knoblauch fein hacken. Rüebli, Kartoffel und Sellerie würfeln.

Schalotte und Knoblauch in Bratbutter kurz andünsten. Rüebli, Kartoffel und Sellerie zugeben und 1-2 Minuten mitdünsten. Gemüsebouillon dazugiessen, Lorbeerblatt und Nelke zugeben, aufkochen und ca. 30 Minuten offen leicht köcheln lassen.

Lorbeerblatt und Nelke herausfischen und die Suppe pürieren. Nochmals aufkochen, eventuell noch etwas Wasser (oder Bouillon) bis zur gewünschten Konsistenz zugeben, Herplatte ausschalten. Sobald die Suppe nicht mehr köchelt, Eigelb und Rahm verquirlen, 2 El Suppe in die Liaison einrühren und die Liaison mit dem Schwingbesen in die Suppe einrühren. Damit das Eigelb nicht gerinnt, darf die Suppe danach nicht mehr kochen. Anrichten und Schnittlauch darüber streuen.





*Liaison mit Eigelb und Rahm*