

Rüebli-Zitronen-Suppe

Für 4 Personen

Zutaten

- 750 g junge Rüebli
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Butter
- 1 l Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 2 EL Zitronensaft
- 1 dl Rahm
- 1 dl Crème fraîche
- ½ TL Korianderpulver
- 1 Prise Zucker
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Kerbel

Zubereitung

1. Junge Rüebli nur unter kaltem Wasser bürsten. Lagerrüebli müssen geschält werden. Das Gemüse in Rädchen schneiden, Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken.
2. Butter schmelzen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Rüebli beifügen und kurz mitdünsten. Die Bouillon dazugießen und alles zugedeckt ca. 20 Minuten weichkochen.
3. Suppe fein pürieren. Zitronensaft beifügen, nochmals aufkochen. Rahm, Crème fraîche und Koriander verrühren und zur Suppe geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer sowie wenn nötig mit etwas Zitronensaft abschmecken.
4. Kerbel grob hacken und am Schluss in die Suppe rühren.

Tipps & Tricks

-