

Kohlrabi-Schaumsüppchen mit Rauchforelle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Der in Deutschland beliebte Kohl ist ganzjährig vorhanden und er lässt sich vielseitig einsetzen. Ob als Rohkost, gebraten, gekocht oder als Kohlrabisuppe: der leicht süßlich-nussige Geschmack kann mit vielen Zutaten fusionieren und ist dennoch ein unterschätzter Genuss. Das runde Gemüse ist zudem auch sehr nährstoffreich.

Diese Schaumsuppe aus Kohlrabi in Kombination mit geräucherter Forelle ergibt ein geschmacksintensives Gericht. Sie kann als Vorspeise, aber auch als vollwertige Suppe gereicht werden. Das rauchige Aroma harmoniert hervorragend mit dem sanften Gemüse Kohl.

Zutaten

- 1 L kräftige Rinder- oder Hühnerbrühe
- 1/4 L trockener Weißwein
- 3 junge Kohlrabi-Knollen
- 1 mittelgroße Zwiebeln, in Scheiben
- 2 kleine Bündchen Frühlingslauch
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme Fraîche
- 40 Gramm Butter
- 1 Zitrone
- 2 geräucherte Forellenfilets
- Etwas frischer Kerbel

Zubereitungsart

Schritt 1

Den jungen Kohlrabi schälen und grob in Scheiben / Stücke schneiden.

Schritt2

Den Frühlingslauch putzen, in feine Ringe schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Den Kohlrabi dazu geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Schritt3

Die Rinderbrühe, die Haut der Rauchforellen, Sahne und Crème Fraîche dazu geben. 5 - 6 min. köcheln lassen und die Haut wieder entnehmen.

Schritt4

Alles mit dem Stabmixer pürieren. So bleibt der gesamte Ansatz in der Suppe erhalten. Mit Zitronensaft abschmecken.

Schritt5

Abschließend mit kalten Butterflöckchen aufmixen / vollenden, nicht mehr kochen lassen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** forelle, kohlrabi, schaumsuppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kohlrabischaum-sueppchen-mit-rauchforelle/>