Kohlrabischaumsüppchen in der Knolle

- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });

Ein kreatives Rezept für ein **Kohlrabischaumsüppchen in der Knolle**.
Der Kohlrabi ist ein wunderbares Gemüse, der nicht so stark nach Kohl schmeckt.
Das Besondere ist das **fein süßlich-nussigem Aroma**, welches sich gerade für eine schmackhafte Suppe eignet.
Kohlrabi ist eigentlich das ganze Jahr über erhältlich, von Mai bis November als Freilandware, von April bis Juni aus dem Gewächshaus. Mit dem Kohlrabischaumsüppchen in der Knolle serviert überraschen Sie auf jeden Fall Ihre Gäste. Das vergisst keiner so schnell!

Im GekonntGekocht Saisonkalender erfahren Sie, welches Obst und Gemüse gerade regional erhältlich ist und Saison hat.

Zutaten

- 5 Stück große, aber holzfreie Kohlrabi mit dem Kugelausstecher ausgehöhlt, dabei 1cm dicken Rand stehen lassen. Einen Kohlrabi schälen und in grobe Würfel schneiden
- 50 g kalte Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 kleine Kartoffeln, grob gewürfelt
- 100 ml trockener Weißwein
- 400 ml gute Hühnerbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 Becher flüssige Sahne
- 2 El Creme fraiche
- 2 El Schnittlauch / Röllchen
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Cayenne, 1 Strich geriebene Muskatnuss.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelwürfel in 20 g von der Butter glasig anschwitzen, das Kohlrabi - Innere und die Kartoffelwürfeln für 3 – 4 min. dazu geben, mit angehen lassen. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss und einer Spur Cayenne würzen.

Schritt2

Mit dem Weißwein, der Sahne, Creme fraiche und der Brühe aufgießen, ca. 15 min. leise köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen, nachschmecken.

Schritt3

Kurz vor dem Servieren mit der restlichen kalten Butter schaumig aufmixen, in die vorbereiteten Kohlrabi füllen. Mit Schnittlauch bestreut, sofort servieren.

Kohlrabischaumsüppchen in der Knolle: Leckere Schaumsüppchen bei GekonntGekocht

Bei GekonntGekocht finden Sie zahlreiche leckere Schaumsüppchen für jeden Anlass. Unser ausgefallenes Rezept für ein Kohlrabischaumsüppchen ist nur eines von vielen leckeren Rezeptideen. Hier finden Sie 5 ausgewählte Ideen, die garantiert überzeugen:

Etwas edles aus der Sterneküche: Champagner Schaumsüppchen mit gebackenen Austern – wunderbar für besondere Anlässe Bei GekonntGekocht finden Sie viele weitere Schaumsuppen sowie leckere Rezepte für Suppen aller Art. Schön geordnet nach Kategorien finden Sie hier vielseitige Eintöpfe, gebundene sowie klare Suppen, nationale sowie regionale Spezialitäten und Suppeneinlagen-Rezepte.Gerade an warmen Sommertagen vergeht einem schnell die Lust, am warmen Herd in der Küche zu stehen. Hierfür haben wir genau das Richtige: kalte Suppen. Diese sollten idealer Weise Energie liefern und sättigen. Bei GekonntGekocht finden Sie zahlreiche verschiedene Variationen für jeden Geschmack.

Rezeptart: Deutsche Küche, Gebundene Suppen, Suppen, Vegetarisch, Warme Vorspeisen **Tags:** regional, saisonal, schnell, stimmig, warme suppen
https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kohlrabischaumsueppchen-in-der-knolle/