



## Kohlrabisuppe

### Zutaten für etwa 4 Portionen:

3 Kohlrabi	1 TL Butter
6 Grenaille-Kartoffeln	2 EL Gin (z.B. Marder Gin)
1 mittelgroße Zwiebel	100 ml Sahne
1 Schuss Weißwein	1 Handvoll Cashew-Kerne
2 TL Gemüsebrühe	1 Handvoll frische Petersilie
550 ml Wasser	Salz, Muskat

### Zubereitung:

1. Den Kohlrabi und die Kartoffeln zuerst putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Rührt die Gemüsebrühe mit lauwarmem Wasser in einem Messbecher an, sodass die Gemüsebrühe genügend Zeit hat, sich aufzulösen.
3. Gebt die Butter in einen großen Topf und lasst sie bei mittlerer Hitze schmelzen. Bratet die Zwiebeln glasig darin an und gebt die Kartoffeln und den Kohlrabi dazu. Unter Rühren alles für etwa fünf Minuten andünsten.
4. Nun mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit der vorbereiteten Gemüsebrühe aufgießen. Einmal noch durchrühren und mit einem Deckel zugedeckt für etwa 25 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
5. In der Zwischenzeit könnt Ihr die Petersilie waschen und fein hacken. Die Cashew-Kerne grob hacken und in einer beschichteten Pfanne für ein paar Minuten anrösten.
6. Im Anschluss alles fein pürieren. Die Sahne und den Gin unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.
7. Wenn Ihr die Suppe serviert, könnt Ihr sie mit Petersilie und Cashew-Kernen dekorieren.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*