

## Rüebli-Orangensuppe mit Zitronengras

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

600 g Rüebli  
1 Zwiebel  
2 Orangen  
1 Zitronengrasstängel  
10 g Butter  
1 l Hühner- oder Gemüsebouillon  
200 g Crème fraîche  
4 Minzeblätter  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Die Rüebli sauber waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Orangen waschen und mit Hilfe eines Zestenmessers oder einer Raffel die Schale fein abreiben. Anschliessend die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Suppentopf erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Die Rüebli und den in 3 bis 4 Stücke zerschnittenen Zitronengrasstängel begeben und kurz mitdünsten. Mit dem Orangensaft ablöschen und mit der Bouillon auffüllen. Orangenzeste, Salz und Pfeffer begeben und auf kleiner Hitze 15 Minuten kochen lassen. Danach die Zitronengrasstängel herausnehmen und mit einem Stabmixer die Suppe pürieren. Sollte die Suppe zu dick sein, nochmals etwas Bouillon dazugeben. Anschliessend durch ein grobes Sieb in einen neuen Topf passieren und Zweidrittel der Crème fraîche dazu mischen. Nochmals kurz erwärmen, abschmecken und in Suppentassen abfüllen. Mit der restlichen Crème fraîche und den Minzeblättern dekorieren.