

Vanille-Rüebli-Suppe

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

400 g	Rüebli
1	Zwiebel
1 EL	Butter
100 ml	Noilly Prat
¾ l	Gemüse- oder Hühnerbouillon
1	Vanilleschote
150 ml	Rahm
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. In einem Topf die Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Rüebli beifügen und mitdünsten. Zuerst Noilly Prat, dann die Bouillon dazugiessen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und beifügen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten leise kochen lassen. Die Vanilleschote entfernen. 2 Esslöffel der Rüebliceiben herausnehmen, klein würfeln und beiseite stellen. Das restliche Gemüse mitsamt Flüssigkeit fein pürieren. Die Suppe wenn nötig mit Bouillon oder Wasser verdünnen und nochmals aufkochen. 100 ml Rahm beifügen und die Suppe mit Zucker, Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Den restlichen Rahm steif schlagen. Die beiseite gestellten Rüebliwürfel in vorgewärmte Teller oder Tassen verteilen, die Suppe darübergiessen und mit je 1 Esslöffel Rahm garnieren.