

Zuger Rüblicrèmesuppe

(Zeitaufwand ca. 30 Minuten)

Zutaten:

400 g Rüebli
1 El Butter
½ El Curry
8 dl Wasser
2 El Bouillon
1 Becher (200 g) Crème fraîche
2 El Zuger Kirsch



Zubereitung:

Rüebli klein schneiden und in **Butter** dünsten, mit **Curry** bestäuben und mit Wasser ablöschen. **Bouillon** dazu geben und 20 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren. **Crème fraîche** und **Zuger Kirsch** beifügen und nochmals kurz mixen. Suppe nicht mehr kochen lassen!