

Rezept

Kohlrabicremesuppe mit Räucherlachs

Ein Rezept von Kohlrabicremesuppe mit Räucherlachs, am 11.06.2026

Zutaten

250 ml Kohlrabi	1 kleine Zwiebel
1 TL Rapsöl	150 ml Gemüsebrühe
1 Zweig Estragon (ersatzweise 1/4 TL getrockneter Estragon)	100 g Räucherlachs
50 ml trockener Weißwein oder Brühe	75 g fettarmer Frischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden, ein paar zarte Kohlrabiblätter zum Garnieren beiseitelegen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl erhitzen, Zwiebel und Kohlrabi darin bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten, mit der Gemüsebrühe und 150 ml Wasser ablöschen und 10 Min. garen.
2. In der Zwischenzeit den Estragon waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Lachs in Streifen schneiden.
3. Frischkäse und Weißwein zum Kohlrabi geben und pürieren. Den Lachs und die Hälfte der Estragonblättchen in die Suppe geben und mit restlichem Estragon und den Kohlrabiblättern servieren.