Rezept

Kohlrabisuppe mit Apfel

Ein Rezept von Kohlrabisuppe mit Apfel, am 19.05.2025

Zutaten

1	Kohlrabi
1 EL	Butter
100 g	Sahne
	weißer Pfeffer
1	süßer Apfel (z. B. Gala, Golden Delicious)
500 ml	Gemüsebrühe
	Salz
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Kohlrabi putzen und schälen, das zarte Grün beiseite legen. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel mit dem Kohlrabi klein würfeln. Die Würfelchen in einem großen Topf mit 50 ml Wasser und der Butter erhitzen. Offen bei schwacher Hitze ca. 10 Min. sanft kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Sobald das Gemüse leise zu braten beginnt, die Gemüsebrühe zugießen. Aufkochen und die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen lassen.

3. Die Suppe mit der Sahne im Mixer oder mit dem Zauberstab cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Kohlrabigrün sehr fein schneiden. Die Suppe portionsweise anrichten und mit dem Kohlrabigrün bestreuen.