

Rezept

Kohlrabisuppe mit Brotwürfeln

Ein Rezept von Kohlrabisuppe mit Brotwürfeln, am 09.06.2026

Zutaten

3-4 Schalotten	400 g Kohlrabi mit Blättern
2 EL Olivenöl (oder neutrales Pflanzenöl)	1-2 TL Zucker
800 ml kräftige Gemüsebrühe	3 Scheiben Toastbrot
30 g Butterschmalz	1/2 Zitrone
50 g Butter	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Kohlrabi putzen, dabei 3-5 mittelgroße zarte Kohlrabiblätter beiseitelegen. Den Kohlrabi schälen, vierteln und die Viertel in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Kohlrabischeiben und -blätter dazugeben und unter Rühren ca. 1 Min. mitdünsten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.
3. Die Brühe dazugießen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Inzwischen das Toastbrot würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, die Brotwürfel darin rundum goldbraun rösten. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen.
4. Die Suppe fein pürieren, Butter und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe anrichten und mit Brotwürfeln bestreuen.