

Januar 2017

# Rüebli-Mandarinen-Süppchen

Rezept für 6-8 Personen als Vorspeise

## VORBEREITUNGEN:

► Suppe bereits am Vortag zubereiten und kühlstellen

## SUPPE:

800g Rüebli, gerüstet, in Rädli  
2 Schalotten, grob gehackt  
2 Knoblauchzehen, grob gehackt

1 EL Butter

in einer Pfanne erwärmen  
Gemüse darin glasig dünsten

4 Mandarinen, ausgepresster Saft  
Ca. 8dl Gemüsebouillon

zugeben  
zufügen

2 Kardamomkapseln  
½ TL Korianderpulver  
1 TL Rohrzucker  
Pfeffer aus der Mühle

zugeben, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln bis die Rüebli  
sehr weich sind

► Kardamomkapsel entfernen, danach die Suppe sehr fein  
pürieren

Salz, Pfeffer  
Saft von 1-2 Mandarinen  
Evtl. etwas Wasser od. Bouillon

Suppe abschmecken und evtl. verdünnen, bis sie eine  
cremig dickliche Konsistenz hat

Ca. 1-2 EL Creme fraîche, glattgerührt

als Deko bereitstellen

## SERVIEREN:

Die Suppe in Tassen einfüllen, danach mit einem Klecks Creme fraîche garnieren, nach Belieben etwas Grün als Deko verwenden. Frischgetoastetes Baguette dazu servieren.