

Kohlrabisuppe

für 2 Personen

4 mittelgroße Kartoffeln

2 kleine Kohlrabi

1 EL Ghee

1/2 rote Chilischote

1/2 TL gemörserte Muskatnuss

1/2 TL getrockneter Thymian

1 Schuß Apfelsaft

2 EL Crème fraîche

1 Spritzer Zitronensaft

- Kartoffeln und Kohlrabi schälen, in Würfelchen schneiden
- Halbe Chilischote längs halbieren, Samen und Scheidewände (die bringen die Schärfe) herausschneiden, in sehr kleine Würfel schneiden
- Ghee in einem Topf erhitzen
- Chiliwürfelchen, Muskatnuss und Thymian unter Rühren kurz rösten
- Gemüse hinzufügen, mit dem Gewürzsud verkleiden
- Mit Apfelsaft ablöschen
- Mit heißem Wasser knapp bedecken, Salz hinzufügen
- Flamme reduzieren, mit geschlossenem Deckel kochen, bis das Gemüse weich ist
- Zum Schluß das Crème fraîche hinzufügen, umrühren, nicht mehr kochen!
- mit Zitronensaft und nach Bedarf Salz abschmecken