

## Kohlrabicremesuppe mit Schinken

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

4		Kohlrabi
2		Schalotten
2	mittl.	Champignons
1/2	Ltr.	Geflügelbrühe
1	Essl.	Butter
0,1	Ltr.	Sahne
2		Eigelb
200	Gramm	Hinterschinken
		Pfeffer, Salz, Muskatnuß

### Anleitung:

Champignons in feine Scheiben schneiden, Zwiebeln fein würfeln, Kohlrabi würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Pilze hinzufügen und ebenfalls andünsten. Anschließend die Kohlrabiwürfel in den Topf geben und mitdünsten, mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen und im geschlossenen Topf 20 Min. weiterköcheln. Die Sahne mit den zwei Eigelb verschlagen und zur Suppe geben (nicht mehr kochen).

Die Kohlrabi pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Schinken in Würfel schneiden, in etwas Wasser erwärmen und zur Suppe geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß abschmecken.

Zur Garnierung kann man einige Kohlrabistifte 10 Min. in Salzwasser kochen und in die Suppe geben.

Kochzeit: 20 Minuten

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.