



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Cremige Kohlrabisuppe mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen:	
1 kleine Zwiebel	½ l Brühe
2 Kohlrabi (ca. 600g)	2 Scheiben (à ca. 40g) Räucherlachs
350g Kartoffeln	2EL Schmand
1TL Öl	Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Zwiebel schälen und würfeln. Kohlrabi putzen, schälen und waschen. Etwas Kohlrabi zum Garnieren fein abraspeln, Rest grob würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Kohlrabiwürfel und Kartoffeln zugeben, mitdünsten. ½ l Brühe angießen, und aufkochen. Zugedeckt ca. 20 min bei mittlerer Hitze köcheln.

Lachs in Streifen schneiden. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Schmand einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe mit Lachsstreifen und Kohlrabiraspeln anrichten.

Die knackigen Blätter von frischem Kohlrabi können mitgegart werden. Kleine zarte Blättchen eignen sich gehackt wie Kräuter zum Bestreuen von Salaten, Suppen oder Gemüse. Kohlrabisorten gibt es von weiß bzw. zartgrün bis zu violett. Das Fleisch ist aber immer weiß.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer