

Suppe mit Küttiger Rüebli aus dem Jurapark Aargau

Vorspeise (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten

- 800g Küttiger Rüebli
- 200g Kartoffeln
- 4 EL Butter
- 2 Zwiebeln
- 1.5l Gemüsebouillon
- 6 EL Rahm
- Salz und Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung

- Das Gemüse in Würfel schneiden und in der Butter andünsten.
- Die Gemüsebouillon aufgiessen und ungefähr 20 Minuten garen. Anschliessend pürieren.
- Den Rahm dazugiessen und nochmals kurz aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die Petersilie darüber streuen.