

Kohlrabi-Cocos-Suppe

"Ko-Co-Su" aus Deutschland

Die „Urform“ der Ko-Co-Suppe entstand aus der Verarbeitung von Kohlrabiresten. Die Suppe, die dabei entstand, schmeckte mir und meiner Familie.

Ich habe sie daraufhin ein wenig weiterentwickelt und bereite sie nur noch aus frischen Zutaten zu. Es ist eine Suppe, deren Zutaten zu jeder Jahreszeit preiswert erhältlich sind.

Wer eine Fleischeinlage vermisst, kann ausgebratene Speckwürfel oder Lachsschinken-Streifen dazu reichen

Zutaten (für 4-6 Personen) :

- 1-2 Kohlrabi
- eine kleine Süßkartoffel
- 2 Kartoffeln
- einen kleinen Lauch
- eine Zwiebel
- eine kleine Chilischote
- ca. 600ml Gemüsebrühe
- 400ml Kokosmilch, ungesüßt
- bunten Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft
- Butterschmalz
- Weißbrot
- 3 Frühlingszwiebeln

Gemüse vorbereiten: waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Chilischote entkernen und in ganz feine Streifen schneiden. Zwiebelwürfel, Lauch und Chili in Butterschmalz andünsten; Kartoffeln, Süßkartoffeln und Kohlrabi dazu geben und mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen.

Das Gemüse weich dünsten, pürieren und mit Gewürzen abschmecken. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden; Weißbrotscheiben in kleine Würfel schneiden und in Butterschmalz kross braten. Frühlingszwiebeln und Brotwürfel getrennt zur Suppe reichen.