

Rüblisuppe mit Ingwer



500g	Rüebli
1	Zwiebel
30g	Ingwer
40g	Butter
8 dl	Gemüsebouillon
2 EL	Zitronensaft
1 dl	Orangensaft
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Bund	Schnittlauch
½ Teelöffel	Zucker
	Pfeffer und Salz

- 1.) Rüebli schälen und scheideln, Zwiebel hacken und Ingwer raffeln
- 2.) Zwiebel in Butter glasig dünsten, Ingwer und Rüebli beifügen und kurz mitdünsten
- 3.) Mit Bouillon ablöschen, Zitronensaft, Orangensaft, Lorbeer und Zucker beifügen und auf kleinem Feuer weich kochen
- 4.) Suppe mit Mixer pürieren, aufkochen, wenn nötig mit Wasser verdünnen und mit Pfeffer und Salz abschmecken
- 5.) In vorgewärmte Teller giessen und mit Schnittlauch garnieren.