

# *Kohlrabi cream soup with radishes*

## **Zutaten**

16 Portionen

süßsaure Radieschen

2 Bund Radieschen

2 El Zucker

200ml Rotweinessig

10El Grenadine-Sirup

Kohlrabi Cremesuppe

250g weiße Zwiebeln

1250g Kohlrabi

80 g Butter

250ml weißer Portwein

1000ml Gemüfefond

650ml Milch

Salz Pfeffer

600ml Schlagsahne

Muskat (frisch gerieben)

5El Zitronensaft

10 Tl Kürbiskernöl

## **Zubereitung**

1. Für die süßsauren Radieschen die Radieschen putzen, waschen, in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine kleine Schale geben. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren, mit dem Rotweinessig ablöschen. So lange bei mittlerer Hitze schwach kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Grenadine Sirup dazugeben und alles über die Radieschen gießen. Radieschen ca. 1 Stunde marinieren lassen, dabei öfter mischen.
2. Für die Kohlrabi Cremesuppe die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Kohlrabi putzen, schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kohlrabi dazugeben und 2-3 Minuten dünsten. Mit dem Portwein ablöschen und bei mittlerer Hitze fast vollständig einkochen lassen. Gemüfefond und Milch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze in 15-20 Minuten zugedeckt weich garen. Dann Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen, mit dem Schneidstab sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, fein geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.
3. Radieschen in einem Sieb abtropfen lassen. Suppe mit dem Schneidstab aufschäumen und in tiefen Tellern anrichten. Radieschen darauf verteilen, mit Kürbiskernöl beträufeln und servieren.