

## Kohlrabi-Rahmsuppe



Zutaten:	Zubereitung:
1 Kopf Kohlrabi	schälen und würfeln
1 Zwiebel	feinhacken, in
1 Eßl Butterschmalz	glasig dünsten, die Kohlrabi-Würfel zugeben und kurz rösten
1 Liter Gemüsebrühe	angießen
3 Blatt Liebstöckel (Maggikraut), 3 Zweige frischen Oregano, etwas frischen Ysop oder Thymian	die Kräuter zupfen, fein hacken und zur Suppe geben. 15 Minuten köcheln lassen.
1 Eßl Margarine oder weiche Butter mit 1 Eßl Mehl	verkneten und in die Suppe bröckeln. Die Suppe fein pürieren.
100 ml Sahne	zugeben, nochmals pürieren. Mit
Petersilie	fein gehackt, bestreut servieren.