



Serviertipp:

Suppe in Tassen füllen, mit einem Schlagrahmhäubchen und einem Streifen Orangenschale garnieren.

Rüebli-Orangen-Suppe

**Als Vorspeise für 6 Personen,
als Hauptspeise für 4 Personen:**

- 6 mittelgrosse Rüebli
- 30 g Lauch
- 30 g Knollensellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 EL Currypulver
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 Orange
- 1 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

evtl. zum Garnieren: ungezuckerter Vollrahm aus der Dose.

Zubereitung

Die äussere Schicht der Orangenschale in feine Streifen (Julienne) schneiden. Gemüse waschen, schälen, in Würfel schneiden und in der Hälfte der Butter andünsten. Das Currypulver dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, Rahm und die Orangenschale begeben. Evtl. einige Schalenstreifen für die Garnitur zur Seite stellen. Das Ganze eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Etwas auskühlen, im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und einen Esslöffel Butter darunterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.