

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Randencrème-Suppe

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken
- Ingwer fein Reiben
- Apfel schälen, in dünne Scheiben schneiden
- Kartoffeln und Randen schälen, in kleine Würfel schneiden
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten
- Ingwer, Apfel, Kartoffeln und Randen begeben und mitdünsten
- Mit Gemüsebouillon ablöschen und erhitzen
- Die Suppe leicht sieden bis die Randenwürfel weich sind
- Die Suppe fein pürieren und mit dem Vollrahm verfeinern
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zutaten

10g	Butter
2 Stk.	Zwiebeln
10g	Ingwer
1 Stk.	Apfel
50g	Weisswein
900g	Gemüsebouillon
2 Stk.	Randen
2 Stk.	Kartoffeln
70g	Vollrahm
	Salz, Pfeffer