

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Rhabarbercremesuppe mit Ingwer



123rf

mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken, Ingwer in Scheiben schneiden
- Rhabarber rüsten und in Scheiben schneiden
- In einem Topf Butter schmelzen und Zwiebeln andünsten
- Ingwer und Rhabarber begeben und mitdünsten
- Zucker begeben und mit dem Orangensaft ablöschen
- Die Gemüsebouillon begeben und aufkochen
- Ca. 20 Minuten leicht kochen lassen
- Ingwer herausnehmen
- Die Suppe mixen und durch ein Sieb passieren
- Nochmals kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit dem Vollrahm die Suppe verfeinern

Zutaten

25 g	<i>Butter</i>
60 g	<i>Zwiebeln</i>
25 g	<i>Ingwer</i>
400 g	<i>Rhabarber</i>
50 g	<i>Zucker</i>
70 g	<i>Orangensaft</i>
450 g	<i>Gemüsebouillon</i>
350 g	<i>Vollrahm</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>