

Rüebli-Ingwer-Suppe

von navajo

Mengen für 8 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

1.0 kg Rüebli	waschen, schälen, in Rädli schneiden, bereitstellen
2.0 EL Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
120 g Zwiebel	fein haken
80 g Ingwer	geschält, fein gerieben
	zugeben, andämpfen, Rüebli beugeben, kurz mitdämpfen
8 dl Bouillon (flüssig)	dazu giessen, 10 – 15 min weich köcheln, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurück geben
2.4 dl Weisswein	
3.2 dl Halbrahm	zugeben