



Kohlrabisuppe mit Camembert

6-8 Portionen

600 g Kohlrabi
2 Schalotten [1 Zwiebel]
100 g Butter
30 g Mehl
1 Liter Gemüsebrühe (aus [Urgroßmutter's Suppenwürze](#))
1 TL Zucker
1 unbehandelte Zitrone
200 g Camembert
5 Scheiben Toastbrot
1/2 Bund Petersilie
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

- 1 Liter Gemüsebrühe zubereiten
- Kohlrabe schälen und würfeln (ca. 1 cm)
- Schalotten pellen und würfeln
- Schale von der Zitrone reiben
- Toastbrot würfeln und mit 70 g Butter Croutons daraus machen
- Petersilie grob hacken
- Camembert in Scheiben schneiden

Schalotten in 30 g Butter andünsten. Das Mehl zugeben und die Schütze rühren, bis sie beginnt, Farbe anzunehmen. Mit ca. 500 ml Brühe aufgießen. Gut rühren und dann die Kohlrabi und den Zucker zugeben. Kohlrabi 10 Min. garen. Dann ca. 50 g Camembert zugeben und die Suppe pürieren. Die restliche Brühe zugeben, dann den Zitronenabrieb und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Suppe in feuerfeste Tassen füllen, mit Croutons bestreuen, mit dem Camembert belegen und unter den vorgeheizten Grill schieben, bis der Käse zerläuft. Mit Petersilie bestreuen und servieren.