

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2018»

Randen-Suppe

Rezept von Caroline Schweizer
für 4 Personen

Randen-Suppe

- 7 dl Gemüsebouillon
- 2 Randen, geschält, in Würfel geschnitten
- 2 Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten
- 2,5 dl Rahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Crème fraîche

Gemüsebouillon in eine Pfanne geben, Randen- und Kartoffelwürfel zugeben und aufkochen lassen. Auf mittlerer Stufe ca. 30 Min. leicht köcheln lassen. Das Gemüse pürieren, Rahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die Suppe in vorgewärmte Suppenteller oder Suppentassen füllen und mit je 1 EL Crème fraîche garnieren.