

# Kohlrabicremesuppe mit Radieschen

6 Portionen

## Zutaten:

100 g Zwiebeln  
500 g Kohlrabi  
30 g Butter  
100 ml weißer Portwein  
400 ml Gemüfefond  
250 ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
250 ml Schlagsahne  
Muskatnuss  
1-2 EL Zitronensaft  
4 TL Kürbiskernöl

## Für die Radieschen:

1 Bund Radieschen  
1 EL Zucker  
100 ml Rotweinessig  
4 EL Grenadinesirup

## Zubereitung:

Für die süßsauren Radieschen die Radieschen putzen, waschen, in 1-2 mm dünne Scheiben hobeln und in eine kleine Schale geben.  
Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren, mit dem Rotweinessig ablöschen.  
So lange bei mittlerer Hitze schwach kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.  
Grenadinesirup dazugeben und alles über die Radieschen gießen.  
Ca. 1 Stunde marinieren lassen, dabei öfter mischen.

Für die Kohlrabicremesuppe die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.  
Kohlrabi putzen, schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden.  
Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.  
Kohlrabi dazugeben und 2-3 Minuten dünsten.  
Mit dem Portwein ablöschen und bei mittlerer Hitze fast vollständig einkochen lassen.  
Gemüfefond und Milch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze in 15-20 Minuten zugedeckt weich garen.  
Dann Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen, mit dem Schneidstab sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.  
Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.  
Radieschen in einem Sieb abtropfen lassen.  
Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen und in tiefen Tellern anrichten.  
Radieschen darauf verteilen, mit Kürbiskernöl beträufeln und servieren.