

Wrukenrahmsuppe

Zutaten:

300 g Wruken (Steckrüben / Kohlrüben)

1 Zwiebel

50 g Schmalz

250 ml Sahne

750 ml Gemüsebrühe

1 Prise Zucker

1 Prise Thymian

Lungenwurst nach Belieben

Zubereitung:

Die Zwiebeln im Schmalz goldgelb anrösten. Die gewürfelten Wruken hinzugeben und den Topf mit der Gemüsebrühe auffüllen. Mit einer Prise Thymian und einer Prise Zucker würzen und die Wruken gar kochen. Die Sahne hinzugeben.

Wenn die Wruken weich sind, pürieren, damit eine dickflüssige Suppe entsteht.

Nach Belieben mit Butter verfeinern und fertig ist die Wrukenrahmsuppe!

Traditionell isst man dazu Lungenwurst. Diese in köchelndem Wasser erhitzen, dann in Scheiben geschnitten in die Suppe legen.

Die kleine Hofwirtschaft - Maik Fritsch

Homepage: <http://www.antje-und-maik.de/>

Mail: info@antje-und-maik.de

Adresse: Petersdorf 8a, 17268 Milmersdorf

Öffnungszeiten: Den Winter über geschlossen, aber im Frühjahr 2019 wieder geöffnet.