



Räbeliechtli-Suppe

Beim Räbeliechtlischnitzen wandert das Innere der Rübe meist auf den Kompost. Eigentlich schade, denn es ist sehr gesund! Probieren Sie doch einmal diese einfache, feine Suppe zum Verwerten der Schnitzresten. **1 Esslöffel Butter** warm werden lassen, **800 g Rābenfleisch** andāmpfen. **6 dl Gemūsebouillon** dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 20 Min. kōcheln, pūrieren, wūrzen, evtl. mit etwas **Rahm** verfeinern. Dazu passt: Nussbrot. Am besten schmeckt die Suppe im Kerzenschein der fantasievoll geschnitzten Rābeliechtli!