



Rezept für 6 Personen

Steckrübensuppe & Cabanossi

2 Steckrüben	Steckrüben und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
4 Kartoffel	Zwiebel pellen und fein würfeln.
2 Zwiebel	Butter erhitzen, den Rübensirup darin zerlassen und darin das gesamte Gemüse anbraten.
100 g. Butter	Gemüsebrühe angießen, Gewürze zugeben und 30 Minuten köcheln lassen.
6 TL Rübensirup	Die Suppe pürieren.
1200 ml Gemüsebrühe	Sahne schlagen und unterrühren.
300 ml Sahne	
1 Msp. Kümmel	
Salz & Pfeffer	
1 Cabanossi	Cabanossi klein würfeln und in Öl ausbraten.
Öl	