

# RÜBEN-PETERSILIENSUPPE

Schwierigkeit: einfach / ca. 45 Min. Arbeitszeit

Gelbe Rüben-Petersiliensuppe mit Zitrone und Sauerrahm - so ein feines Süppchen kann man auch im Juni genießen. Das Rezept haben wir vom [Bio-Hotel Menschels](#) in Rheinland-Pfalz bekommen.

Foto: Jürgen Schmückling

## ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

1 Zwiebel

---

2 Knoblauchzehen

---

500 gr gelbe Rüben

---

4 EL Rapsöl

---

200 ml Weißwein

---

1 l Gemüsebrühe

---

1 Bd Petersilie

---

1 EL Honig

---

2 Zitronen

---

100 gr Sauerrahm

---

Salz und Pfeffer

---



## ZUBEREITUNG

Erst einmal die Zwiebeln schälen und grob würfeln und den Knoblauch fein hacken. Dann die gewaschenen Rüben in

feine Scheiben schneiden. Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch farblos anschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Das Ganze auf etwa die Hälfte reduzieren. Die Rüben dazugeben, mit der Brühe auffüllen und etwa eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze kochen.

Die Hälfte der Petersilie grob schneiden und dazugeben, die Masse dann im Standmixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Die Schale einer Zitrone fein abreiben, die Zitrone danach auspressen und beides mit dem Honig in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Sauerrahm einrühren und nicht mehr kochen lassen. In flachen Tellern oder Tassen anrichten und mit dünnen Zitronenscheiben sowie den restlichen Petersilienblättern hübsch garnieren.