Ravgchoech - Saanenland

Zubereitung:

1. Ravgchoech... Raven nannte man früher die Bodenkohlrabi. Dieses Wurzelgemüse aus der Kohlfamilie gedieh im Saanenland recht gut, war sehr lagerfähig, also ebenfalls im Winter verfügbar.
2. Zwiebeln in der Butter andünsten. Kohlrabi und Erdäpfeln beifügen und mitdämpfen. Mit der Suppe löschen. Die Speckwürfeli hinzufügen und derweil dreissig min weichkochen.
3. Kohlrabi und Erdäpfeln mit einem Stössel zerdrücken. Nach Bedarf mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig abschmecken. Anrichten.
4. Die Butter aufschäumen bis sie leicht bräunt, darüber gleichmäßig verteilen.

Kochdauer:30 bis 60 min

Schwierigkeit:

Region: Schweiz

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel (gehackt)
- Butter (zum Andünsten)
- 800 g Bodenkohlrabi; Butterrübe abgeschält, gewürfelt
- 400 g Erdäpfeln (geschält, gewürfelt)
- 250 ml Gemüsebouillon
- 100 g Speck (gewürfelt)
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Butter