

Rotkohlsuppe

VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Rotkohl
- 300 g Suppengemüse,
z. B. Zwiebeln, Lauch, Karotten, Sellerie
- 1 Apfel
- 2 EL Olivenöl
- 5 dl Preiselbeersaft
- 2 EL Aceto balsamico
- 1,2 l Bouillon
- 1 Orange
- Salz
- 1 dl Rahm
- 50 g Marronipüree
- 2 Schalotten
- 1 EL Mehl
- 6 EL Öl zum Braten
- 1 Zweig glattblättrige Petersilie

1. Kohl halbieren, Strunk entfernen. Kohl in Schnitze à 1–2 cm schneiden. Suppengemüse und Apfel klein schneiden. Alles in Öl andünsten. Mit Preiselbeersaft und Balsamico ablöschen. Bouillon dazugießen und ca. 20 Minuten weichkochen. Orangenschale dazureiben. Saft dazupressen. Suppe fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

2. Rahm halb steif schlagen. Marronipüree und wenig Salz dazugeben und glatt rühren. Schalotten in feine Scheiben schneiden und mit Mehl mischen. Im Öl knusprig braten. Suppe mit Marronirahm und Schalotten anrichten. Petersilienblättchen darüberzupfen.

ZUBEREITUNG

ca. 45 Minuten

