

Rotkohlsuppe



Schwierigkeit



mittel

Zutaten für 4 Personen

1kg Rotkohl
 100g Schalotten
 250ml Weißwein
 100ml (selbstgemachte) Gemüsefond
 100g Preiselbeeren
 1 Apfel
 5 Wacholderbeeren
 100ml Sahne
 40g Butter
 1 Zimtstange
 1 Lorbeerblatt
 2 ganze Nelken am Stück
 Salz
 Zucker

Zubereitung:

1. Den Rotkohl vom Strunk befreien und möglichst fein hobeln. Einen Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Apfelwürfel zusammen mit den Schalotten darin glasig dünsten. Den Rotkohl zu den Apfelwürfeln und den Schalotten geben und mit andünsten. Die Zimtstange, das Lorbeerblatt, die Nelken und die Wacholderbeeren in einem Gewürzsäckchen dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. 2. Nach und nach den Gemüsefond zugeben und rühren, bis der Rotkohl gegart ist. Die Preiselbeeren zugeben, mit Salz und nach Belieben mit Zucker würzen. Das Gewürzsäckchen entnehmen, die Sahne zugeben und abschmecken. Pürieren und durch ein feines Sieb passieren. 3. Die Suppe in vier tiefen Tellern mit etwas Sahne beträufelt servieren.