Rezept

Rotkohl-Cremesuppe

Ein Rezept von Rotkohl-Cremesuppe, am 12.10.2024

Zutaten

1	Zwiebel
100 g	Kartoffeln
1 EL	Butter
600 ml	Gemüsebrühe (Instant oder selbst gekocht)
	schwarzer Pfeffer
1 EL	Mohnsamen
3 EL	Cassis (Johannisbeerlikör; ersatzweise 2 EL Johannisbeergelee)
300 g	frischer Rotkohl
3	Pimentkörner
100 ml	Apfelsaft
	Salz
1 EL	getrocknete Cranberrys
100 g	Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den Rotkohl von äußeren Blättern und Strunk befreien und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Pimentkörner mörsern.

2. Im Suppentopf die Butter schmelzen. Die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. goldgelb anschwitzen. Kohl, Kartoffeln und Piment dazugeben und ca. 3 Min. mitbraten.

3. Das Gemüse mit dem Apfelsaft ablöschen und offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Dann die Brühe dazugießen und alles salzen und pfeffern. Aufkochen, nun die Hitze reduzieren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.

4. Inzwischen die Cranberrys hacken und mit den Mohnsamen mischen. Den Schmand in die Suppe geben und diese mit dem Pürierstab glatt pürieren (Vorsicht, es kann spritzen!).

5. Zum Schluss den Cassis oder das Johannisbeergelee einrühren und die Suppe noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die fertige Rotkohlsuppe auf zwei tiefe Teller verteilen, mit der Cranberry-Mohn-Mischung bestreuen und heiß servieren.