

Rezept

Rotkohlsuppe mit Gremolata

Ein Rezept von Rotkohlsuppe mit Gremolata, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Rotkohl	250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 rote Zwiebel	3 EL Olivenöl
800 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bio-Orange	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
40 g Pistazienkerne (geröstet und gesalzen)	200 g Schmand
2 EL Aceto balsamico bianco (alternativ: Orangen-Balsamicoessig)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 25 g F, 6 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Den Rotkohl waschen und putzen. Dann vom Strunk befreien und quer in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Rotkohl und die Kartoffeln zugeben und 2-3 Min. mitdünsten. Alles mit Brühe auffüllen, salzen und pfeffern, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 25 Min. garen.
2. Inzwischen die Orangenhälfte heiß waschen und trocknen. Mit einem Sparschäler die Schale dünn abschälen und fein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter hacken. Pistazien hacken und mit Orangenschale und Petersilie mischen.
3. Die Suppe fein pürieren, mit 100 g Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Auf vorgewärmte Teller verteilen und mit je 1 Klecks Schmand und Orangen-Gremolata anrichten.