ROTKOHLSUPPE MIT ZIMT-CROUTONS



Zutaten

Für die Suppe

- 600-700 g Rotkohl
- 1 Zwiebel
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 200 ml Rotwein
- 75 ml Orangensaft
- 800 ml Gemüsebrühe
- 2 Äpfel (z.B. Boskoop)
- 20 g Ingwer
- 200 g Sahne
- 2EL Butter
- Salz, Pfeffer

Für das Gewürzsäckchen

- 1 Teefilter (Beutel zur Verwendung ohne Halter)
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- 4 Pfefferkörner

Für die Zimtcroutons

- 3 Scheiben Toastbrot (es darf auch ein Körnertoast sein)
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 2 EL Butter

Zubereitung

- Die Gewürze in den Teefilter geben und diesen vorsichtig zuknoten.
- Die Zwiebel schälen und würfeln.
- Die Kartoffel waschen, schälen und würfeln.
- Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und die Blätter in Streifen schneiden.
- Die Butter für die Suppe in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten.
- Die Kartoffeln und den Rotkohl nach und nach dazugeben und mit dünsten.
- Mit Rotwein ablöschen.
- Orangensaft, das Gewürzsäckchen und die Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und für 30 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und dabei auf das Gewürzsäckchen aufpassen.

Fortsetzung ▶

ROTKOHLSUPPE MIT ZIMT-CROUTONS

- In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln.
- Den Ingwer schälen und fein reiben.
- Die Rinde vom Toastbrot abschneiden und das Toastbrot würfeln.
- Die Toastbrotwürfel in einer Schüssel mit dem Zimt vermischen.
- Die Butter für die Croutons in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Croutons darin rösten. Auf einem Küchenkrepp beiseite stellen.
- Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Apfelstücke unter den Rotkohl rühren.
- Wenn die Garzeit um ist, das Gewürzsäckchen herausnehmen, die Rotkohlsuppe von der Hitze nehmen und fein pürieren.
- Die Sahne hinzugeben und noch einmal pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

