

Rotkohlsuppe



einfach



Winter



45 Minuten



mit Fleisch oder vegetarisch

Zutaten

Für 6- 8 Personen aus Vorspeise oder für 4 als Hauptgericht

600 g Rotkohl, 1 Zwiebel, 150 g mehligkochende Kartoffeln, 2 Äpfel, 200 g Sahne, 400 ml Wildfond (vegetarische Alternative Gemüsefond), 200 ml Rotwein, Saft einer Orange, 4 EL Bratöl, 3 EL FruchtGelee Schwarze Johannisbeere, 1 TL Apfelessig, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Paprikapulver, ½ TL geriebene Muskatnuss, ¼ TL Zimt

Zubereitung

Den Rotkohl und die Äpfel waschen. Dann die Äpfel entkernen und in grobe Stücke scheiden. Beim Rotkohl das dicke Ende vom Strunk entfernen. Anschließend den Rotkohl in Streifen schneiden. Die Zwiebel sowie die Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Das Bratöl in einem großen Suppentopf erhitzen. Als erstes die Zwiebel in das heiße Öl geben. Wenn sie eine leichte Bräune haben, die Apfelstücke hinzugeben und auch sie anrösten lassen.

Nun mit dem Rotwein ablöschen und diesen unter mittlerer Hitze einkochen lassen. Dann auch den Wildfond hinzugeben. Direkt im Anschluss den Rotkohl sowie die Kartoffeln in den Topf geben, mit ca. ½ TL Salz und dem Lorbeerblatt würzen und zugedeckt für 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Orange auspressen und den Saft beiseitestellen.

Nach Ablauf der 20 Minuten den Orangensaft zu dem gegarten Gemüse geben. Vor dem Pürieren das Lorbeerblatt aus dem Topf nehmen. Dann die Suppe mit einem Pürierstab das erste Mal grob pürieren und erneut kurz aufkochen lassen.

Nun noch die Sahne hinzufügen, mit Muskatnuss, Zimt und Paprikapulver würzen, das Johannisbeergelee sowie den Apfelessig hinzugeben und dann erneut fein pürieren. Zum Schluss je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.