Rotkohlsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Rotkohl

150 g Zwiebeln

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Butter

2-3 EL Balsamico Essig

Salz, Pfeffer, Zucker, gemahlener Piment

750 ml Geflügelbrühe

150 g Crème fraîche

Schnittlauch

Zubereitung:

Rotkohl vierteln und den Strunk entfernen. Rotkohlblätter in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Rotkohl und Zwiebeln darin unter gelegentlichem Rühren ca. 25 – 30 Minuten weich dünsten. Mit Balsamico-Essig ablöschen, dann mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Piment würzen. Mit Geflügelbrühe aufgießen, aufkochen, und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit Crème fraîche mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Noch einmal aufkochen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und nochmals abschmecken. Auf Teller verteilen und mit dem Schnittlauch garnieren.