

Rotkohlsuppe

mit gerösteten Walnüssen
und karamellisierten
Apfelscheiben



ZUTATEN
für 4 Portionen:

- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 300 g Apfel-Rotkohl
- 50 g Schmand
- 500 ml Brühe
- 250 ml Rotwein
- 1 EL Butter
- 1 Prise Muskat
- 1 Lorbeerblatt
- Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

Für das Topping:

- 1 Apfel
- 2 EL Butter
- 1 EL Honig
- 1 Prise Rosmarin
- 4 EL Walnusskerne

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen, zusammen mit den Kartoffeln grob würfeln und das Gemüse in Butter glasig anschwitzen.

2. Anschließend den Rotkohl und Lorbeer zugeben und alles nach 5–6 Minuten mit Rotwein ablöschen, aufkochen und die Brühe aufgießen.

3. Danach noch mindestens 25 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit den Apfel in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit der Butter von beiden Seiten scharf anbraten.

5. Sobald die Apfelscheiben etwas Farbe angenommen haben, den Honig darüberträufeln, Rosmarin darüberstreuen und die Hitze reduzieren.

6. In einer separaten Pfanne ohne zusätzliches Fett die Walnüsse gleichmäßig rösten und beiseite stellen.

7. Danach das Lorbeerblatt entfernen, die Suppe fein pürieren und mit Schmand, Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern.