



Rezept

Lila-Laune-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Rotkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Apfel
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 3 EL Goldmarie Olivenöl
- 50 ml Rotwein
- 1–1,2 l Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zimt
- 1–2 EL Rotweinessig
- 2 TL Honig
- 3 Scheiben Weißbrot
- 8 Stiele Thymian
- 4 EL Schmand

Zubereitung:

Für die Suppe Äußere Blätter des Rotkohls entfernen, Kohl vierteln, Strunk entfernen, vierteln, in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln. Apfel und Kartoffeln schälen, würfeln. Zwiebeln in 2 EL erhitztem Öl anbraten. Rotkohl kurz mit anschwitzen, Wein und 1 l Brühe zugeben, Apfel und Kartoffeln zugeben. Gewürze unterrühren. Alles ca. 25–30 Min. köcheln lassen. Suppe sehr fein rühren, ggf. mit restlicher Gemüsebrühe verdünnen. Mit Essig, Honig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons Weißbrot würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Brotwürfel im erhitzten restlichen Öl unter Wenden knusprig braten. Thymian zugeben, wenden, bis alle Würfel damit bedeckt sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe mit Croûtons und Schmand servieren.