



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Rotkohlcremesuppe

Zutaten für 6 Personen:	Salz, Pfeffer
½ Kopf Rotkohl	500 ml Rotwein, 50 g Butter
2 Äpfel	1 Spritzer Rotweinessig
1 Zwiebel	1 L Fleischbrühe
2 Gewürznelken	100 g Zucker
5 Wacholderbeeren	250 ml Sahne
2 Lorbeerblätter	20 geschälte und gekochte Maronen

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Äpfel und die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Mit Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer vermischen. Den Rotwein und Essig zugeben. Mindestens 12 Stunden marinieren. Die Nelken, Lorbeer und Wacholderbeeren aus der Marinade fischen, Rotkohl ab sieben, die Marinade beiseite stellen.

Den Rotkohl mit den Äpfeln und Zwiebel in Butter anschwitzen und 10 Minuten unter ständigem Rühren garen. Die Marinade und die Fleischbrühe zugießen und 1 gute Stunde köcheln lassen. 20 Maronen in Butter anbraten, Zucker zugeben und etwas Wasser eine Karamelsauce kochen.

Zum Rotkohl geben und alles mit einem Mixstab sehr fein pürieren.

Jetzt noch einen Becher Sahne zugeben und nochmals abschmecken.

Die Suppe heiß servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer