SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Rotkohlsuppe | Rosenharissa | Wels

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten für die Suppe:

1 Rotkohl (klein)

250 g Maronen geschält, grob gehackt

150 g Butter

200 ml Rotwein

200 ml kräftige Brühe

200 ml Holunderbeersaft oder Johannisbeersaft

400 ml Sahne

Etwas Spekulatiusgewürz

Etwas Purple Curry

Etwas Orangenpfeffer

Gewürze & Zutaten für den Wels:

4 Stück(e) Wels oder Rotbarschfilet

Etwas Rosenharissa

Zubereitung der Suppe

1. Den Rotkohl halbieren und den Strunk und die äußeren Blätter entfernen und in Streifen schneiden. Die andere Hälfte zurechtschneiden und im Entsafter zu frischem Rotkohlsaft verarbeiten und zurückhalten.

2. Die Butter im Topf aufschäumen und die Maronen hellbraun anschwitzen.

3. Den Rotkohl dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen, dann die Brühe und den Saft dazugeben und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze alles weich kochen.

4. Mit der Sahne angießen und noch einmal 5-10 Minuten leise köcheln lassen.

5. Nun die Suppe mixen und durch ein feines Sieb passieren.

6. Die passierte Suppe nun noch einmal zum Kochen bringen und gegebenenfalls leicht mit Speisestärke abbinden.

7. Dann den frischen Rotkohlsaft zugeben und noch einmal kurz aufkochen.

8. Mit Purple Curry, Spekulatiusgewürz und Orangenpfeffer nach Belieben abschmecken.

Zubereitung Wels/Rotbarschfilet

1. 4 Stücke Welsfilet oder Rotbarschfilet knusprig braten und mit Rosenharissa bestreuen. Danach in der heißen

Suppe servieren. Unser Tipp: Die Suppe nicht zu oft und zu lange aufkochen - sie verliert schnell ihr Aroma. Gänseleber, Rehfilet oder gebratene Blutwurst passen ebenso gut als Einlage.