

Rotkohl-Suppe

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

50 g	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Apfel, geschält, in Würfel geschnitten
600 g	Rotkohl, fein geschnitten
3 EL	Preiselbeeren
2 EL	Mehl
1 l	Gemüsebouillon
3 dl	Rahm
	Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze	Zimtpulver
etwas	Schnittlauch, fein gehackt

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln begeben und andünsten, Apfel und Rotkohl dazugeben, mit Salz würzen und ebenfalls andünsten. Marmelade und Mehliterrühren, mit der Gemüsebouillon ablöschen und alles gut vermischen. Zutaten zugedeckt rund 45 Minuten bei schwacher Hitze weich kochen.

Inhalt mit dem Stabmixer pürieren. Rahmiterrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt abschmecken. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren und sofort servieren.
