



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | November 2017

Schaumsuppe vom Dithmarscher Rotkohl



Zutaten für vier Personen

- 500 g gekochter Rotkohl
(alternativ aus dem Glas)
- 150 g flüssige Sahne
- 150 g Schmand
- 200 g Geflügelbrühe

Zubereitung

Rotkohl mit Sahne, Schmand und Brühe ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach pürieren und durch ein Sieb passieren. Danach verfeinern nach Wahl mit Preiselbeeren, Zimt oder Orangensaft. Nach dem Abschmecken in ein Glas, eine Suppentasse oder -teller anrichten und mit aufgeschäumter Milch dekorieren. Zum Schluss nach Wahl mit geriebener Kuvertüre und frischen Kräutern garnieren.