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

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Rotkohl-Süppchen mit Bratapfel-Zwiebel-Chutney

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Portionen: 4 Personen

Für das Rotkohl-Süppchen

1 St. Rote Zwiebel, mittelgroß

1 St. Rotkohl

4 St. Kartoffeln, mehligkochend

Etwas Sonnenblumenöl, zum Braten

1 l Gemüsebrühe

2 St. Lorbeerblätter

6 EL Orangen-Essig

300 ml Apfelsaft, naturtrüb

1 St. Orange, Schalenabrieb und Saft

1 Messerspitze(n) Nelken, gemahlen

1 Messerspitze(n) Chilipulver

Etwas Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Salz

Etwas Vegane Alternative zu Sahne

Für die Crostini mit Zwiebel-Bratapfel-Confit

6 St. Rote Zwiebeln

2 St. Äpfel, feste Sorte (z.B. Boskop)

3 EL Brauner Zucker

70 ml Balsamico-Essig

3 EL Crema di Balsamico

1 St. Baguette

1 Handvoll Petersilie, frisch gehackt

Etwas Zucker

---

1. Zwiebel schälen und würfeln. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Äußere Blätter vom Rotkohl entfernen, Kopf längs halbieren, Strünke herausschneiden und Kohl klein schneiden.

2. Etwas Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffelstücke und zerkleinerten Rotkohl zugeben und zusammen 5 Min. anbraten. Gemüsebrühe aufgießen und Gemüse bei zugedecktem Topf etwa 15-20 Min. unter gelegentlichem Rühren gar kochen.

3. Topf vom Herd nehmen und gar gekochtes Gemüse mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Lorbeerblätter, Apfelessig und naturtrüben Apfelsaft sowie Schalenabrieb

und den frisch gepressten Saft einer Orange unterrühren und Suppe bei mittlerer Hitze weitere 8-10 Min. köcheln. Rotkohlsuppe mit Chili- und Nelkenpulver sowie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Salz und Agavendicksaft abschmecken.

4. Für das Confit Zwiebeln schälen, längs halbieren und in sehr feine Spalten schneiden.

5. Äpfel gründlich waschen, vierteln und Kerngehäuse herausschneiden, Fruchtfleisch fein würfeln.

6. Etwas Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebelspalten darin anbraten. Apfelwürfel zugeben und 5 Min. unter gelegentlichem Wenden zusammen weiterbraten und dann an den äußeren Rand der Pfanne schieben.

7. Zucker flach in der Mitte der Bratpfanne verteilen und bei mittlerer Hitze langsam karamellisieren lassen. Balsamico-Essig aufgießen und schnell mit dem karamellisierten Zucker verrühren und Zwiebel-Bratapfelgemüse wieder untermischen. Crema di Balsamico untermischen und Confit mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken.

8. Eine zweite Pfanne mit etwas Pflanzenöl einpinseln. Baguettebrot in schräge, dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten in der Pfanne kross anrösten.

9. Warmes Rotkohl-Suppe in Schälchen anrichten, mit einem Klecks vegane Alternative zu Sahne garnieren und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Dazu warme Crostini aus der Pfanne mit etwas Zwiebel-Bratapfel-

Confit servieren.