

Frisch gekocht
Montag, 4. Juli 2016



Rezept von Paul Ivic

**Paprizierte Krautsuppe mit
Erdäpfelschmarrn-Crostini**

40 Minuten (ohne Fond)/leicht



Zutaten für 4 Personen

Für den Fond:

½ Kopf Weißkraut (plus Abschnitte), 2 Paradeiser, 4 Liter Wasser, Prise Salz, Zwiebelschale, Thymian.

Für die Krautsuppe:

1 Zwiebel, 1 Knoblauch, 1 Kopf Weißkraut, 3 EL Olivenöl, 4 cl Weißwein, 1 TL Dijon-Senf, 1 EL Ketchup (wenn möglich Selbstgemachtes), 1 TL Kümmel, 1 EL edelsüßes Paprikapulver, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, Zitronenthymian, Meersalz, 4 EL Crème fraîche, 2 EL Kürbiskernöl.

Für den Erdäpfelschmarrn:

500 g große Kartoffeln (in der Schale), 1 Zwiebel (in dünne Scheiben geschnitten), 50 g Butter, Öl, Kümmel, Salz, Muskatnuss, frischer Schnittlauch, ev. etwas Gemüsefond; 4 Scheiben Bauernbrot

Zubereitung

Für den Fond geschnittenes Weißkraut, die beiden Paradeiser, Zwiebelschale, Thymian und eine Prise Salz mit 4 Liter Wasser aufkochen und auf 2 Liter einkochen.

Für die Suppe die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden, diese gemeinsam mit gehacktem Knoblauch und Kümmel in Olivenöl anschwitzen. Das geschnittene Weißkraut hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten schmoren. Dijon-Senf, Ketchup, beide Sorten Paprikapulver, Zitronenthymian und Salz begeben, verrühren und mit Weißwein ablöschen. Den Fond zugießen und um etwa ein Drittel einkochen. Crème fraîche mit Kürbiskernöl vermengen und einen Löffel davon auf die Suppe setzen, mit Schnittlauch bestreuen.

Für den Erdäpfelschmarrn die Kartoffeln in der Schale weich kochen, danach schälen und zerstampfen. Öl und Butter erhitzen und die Zwiebelscheiben darin kurz anschwitzen. Die zerstampften Kartoffeln hinzufügen, eventuell etwas Gemüsefond beimengen. Mit Kümmel, Salz, Muskatnuss und gehacktem Schnittlauch abschmecken. Die Masse auf in Butter gerösteten Bauernbrotstücken anrichten und zur Suppe servieren.