

Frisch gekocht
Montag, 19. Dezember 2016



Rezept von Paul Ivic

Rotkrautsuppe mit karamellisiertem Grießknödel



35 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

200 g Rotkraut, 20 g Schalotten, Butter, 10 g Kokosfett, 20 g Apfel (Granny Smith), 20 g brauner Rohrzucker, 10 ml Rotwein, 35 ml Orangensaft, 500 ml Gemüsefond, 1/2 TL Zimt (gemahlen), 1/2 Zimtstange, 25 g Preiselbeeren, 100 ml Kokosmilch, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Apfelbalsam-Essig.

Für die Grießknödel: 200 g Erdäpfel (mehligkochende Sorte), 60 g griffiges Mehl, 1 EL Grieß, 1 EL zerlassene Butter, 1 Eidotter, etwas Sauerrahm, Butter, Petersilie, Zucker, Apelessig, Thymian, Lorbeerblatt, Salz.

Zubereitung

Die Schalotten feinblättrig schneiden und gemeinsam mit dem fein geschnittenen Rotkraut in Kokosfett angehen lassen. Salz, Preiselbeeren, gemahlene Zimt, Zimtstange und Apfelstücke beimengen. Zucker hinzufügen, karamellisieren, dann mit Rotwein und Orangensaft ablöschen.

Die Flüssigkeit um zwei Drittel reduzierend einkochen, dann den Gemüsefond zugießen und kurz aufkochen.

Kokosmilch hinzufügen und 20 Minuten bei geringer Hitze leicht köcheln lassen. Danach die Zimtstange entnehmen, mixen und durch ein Sieb passieren, einen Teil der Passierrückstände beiseite stellen. Je nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren die Suppe mit wenigen Tropfen Apfelbalsam-Essig verfeinern.

Für die Grießknödel die Erdäpfel weich kochen, noch heiß schälen und pressen. Mit Grieß, Mehl, flüssiger Butter, dem Eidotter, Salz und etwas Sauerrahm verkneten. Aus der Masse Knödel formen und diese in mit Thymian und Lorbeerblatt aromatisiertem Salzwasser kochen.

In einer Pfanne Zucker bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Butter hinzufügen und die Knödel darin anbraten. Mit Apelessig ablöschen und mit gehackter Petersilie verfeinern.

4 Esslöffel von den Passierrückständen mit etwas Petersilie vermengen, zu Nocken formen und in tiefe Teller setzen. Je ein Grießknödel darauf anrichten und mit der Suppe untergießen.