

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Rotkohlsuppe mit karamellisierten Grießknödel

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 400 g Rotkohl
- 4 Schalotten, grob geschnitten
- 20 g Kokosfett
- 1 TL Koriander
- 1-2 Nelken
- 1 TL Kardamom
- 1 Apfel (Granny Smith)
- 20 ml Rotwein
- 50 g Preiselbeerkompott
- 70 ml Orangensaft
- 1 L Gemüsefonds
- 200 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Honig
- 1 Prise Zitronenzeste
- 1 Prise Limettenzeste

Quelle: ORF extra

Für die Grießknödel

- 125 ml Milch
- Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 50 g Grieß
- 70 g Butter
- 1 verquirltes Ei
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 40 g Rohrzucker
- 40 g Kristallzucker

Zubereitung

Suppe:

Für die Suppe Rotkohl in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk und dicke Blattrippen entfernen. Schalotten schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Kokosfett in einem großen Topf schmelzen.

Rotkohl und Schalotten darin mit Koriander, Nelken und Kardamom angehen lassen.

Apfel entkernen und grob schneiden, dann auch dem Rotkohl begeben und mit Rotwein ablöschen. Preiselbeerkompott, Orangensaft, Gemüsefond, Kokosmilch, Salz, Pfeffer und Honig hinzufügen und weichkochen lassen. Nach etwa 20 Minuten den Topfinhalt pürieren und mit Zitronen- und Limettenschale vollenden.

Grießknödel:

Für die Grießknödel Milch mit Muskatnuss, Salz, Grieß und 50 g Butter aufkochen und gut umrühren.

Vom Herd nehmen und auf ca. 40 °C abkühlen lassen. Derweil Petersilie hacken und das Ei verquirlen, dann mit dem Grieß durchmischen und Knödel formen.

Die Knödel formen und ca. 10 Minuten im kochenden Salzwasser köcheln lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen, danach noch 5 Minuten im Wasser belassen.

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Die übrigen 20 g Butter hinzufügen und die Knödel darin schwenken.

Die Knödel in der Rotkohlsuppe anrichten und servieren.