

Rosenkohlrahmsuppe

Zutaten:

100 g Kartoffeln
400 g Rosenkohl
1 Zwiebel
1 EL Butter
100 ml Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. Die Zwiebel fein würfeln.

Einen großen Topf erhitzen und die Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel andünsten. Dann die Kartoffelwürfel und den Rosenkohl dazugeben. Alles erst mit dem Weißwein und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Das Gemüse ca. 15 Minuten kochen, bis die Kartoffeln durch sind (Garzeit ist abhängig von der Dicke der Würfel).

Dann die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab alles fein pürieren. Die Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Dazu passt prima ein herzhaftes Stück Brot wie Pumpernickel.

Für Veganer: Sie können die Sahne durch Soja-Cuisine oder Ähnliches. ersetzen. Bei dem Weißwein sollten Sie darauf achten, dass der verwendete Weißwein vegan ist, d.h. nicht mit Gelatine oder Ähnlichem geklärt wurde.