

Samtige Blaukraut-Cremesuppe mit feinen Gewürzen und einem Hauch Rotwein – ein schnelles, aromatisches Gericht mit cremigem Oberskren als besonderer Note. In 30 Minuten zubereitet und vielseitig abwandelbar.

Rezept

4 Portionen

30 Minuten

Blaukraut-Cremesuppe:

- 800g Blaukraut
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 50 ml Rotwein
- 100 ml Apfelsaft
- 600 ml Gemüsesuppe
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 150 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer

Oberskren:

- 100 ml Schlagobers
- 1 EL Kren gerieben
- 1 TL Zitronensaft
- Prise Zucker
- Salz

Topping:

- 8EL LAND-LEBEN Backerbsen
- frischer Thymian

Zubereitung:

Blaukraut vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln sowie Knoblauch schälen und klein würfeln.

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln, Knoblauch und Blaukraut 3-4 Minuten braten.

Mit Rotwein, Apfelsaft und Gemüsesuppe aufgießen.

Lorbeerblätter sowie Nelken zugeben und 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Schlagobers für den Oberskren steif schlagen und mit Kren, Zitronensaft einer Prise Zucker verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Schlagobers zur Suppe geben und sehr fein pürieren.

Kurz vor dem Servieren mit knusprigen LAND-LEBEN Backerbsen, Thymian und Oberskren garnieren.

MEIN TIPP: Wer's gerne exotisch mag kann das Schlagobers durch Kokosmilch ersetzen.

