

Rotkohl-Suppe

Für 4 Personen

Suppe:

300 g Rotkohl	0,5 Gemüsezwiebel	500 ml Geflügelfond
200 ml Sahne	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
Milch	Sonnenblumenöl	Balsamicoessig, weiß
Pfeffer	Salz	

Knusperspeck:

4 Scheiben Speck, dünn

Ziegenkäse:

4 Taler Ziegenfrischkäse	1 Ei	Mehl
Weckmehl	Walnüsse, gemahlen	Thymian, frisch
Butterschmalz	Pfeffer	Salz

Suppe:

Den Rotkohl und die Gemüsezwiebel putzen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die Rotkohlwürfel mit den Zwiebelwürfeln in etwas Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Brühe, Sahne und einem Schuss Milch auffüllen. Den Knoblauch und Thymianzweig dazugeben und köcheln bis der Rotkohl weich ist. Den Thymianzweig wieder herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, mixen und passieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Knusperspeck:

Die Speckscheiben auf ein Blech legen und im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten backen.

Ziegenkäse:

Die Ziegenfrischkäsetaler in etwas Mehl wenden, dann in angeslagenem, mit Salz, Pfeffer und gewürztem Ei, wenden. Zum Schluss in etwas mit gemahlene Walnüssen und frischem Thymian verfeinertem Weckmehl wenden und in Butterschmalz goldbraun backen.

Sybille Schönberger am 18. November 2011