

Rote Kohl-Suppe

Für zwei Personen

250 g Rinderhackfleisch	750 g Spitzkohl	220 g vorgekochte Rote-Bete
1 Speisezwiebel	Kresse	50 g Sahne-Meerrettich
1 EL Butterschmalz	250 ml Rinderfond	Salz, Pfeffer

Zunächst den Kohl putzen, vierteln, vom Strunk entfernen und fein hobeln. Danach die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Nun das Butterschmalz in einen Topf geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Anschließend das Rinderhackfleisch dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Pfeffer würzen. Nun den Spitzkohl dazugeben und andünsten. Danach den Rinderfond angießen, das Ganze einmal aufkochen lassen und 15 Minuten bei zugedektem Topf köcheln lassen. Anschließend die Rote Bete mit einem Mixer grob zerkleinern und gemeinsam mit 100 Millilitern des Rote-Bete-Saftes zu der Suppe geben. Kurze Zeit weiter köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse zupfen. Die Rote Kohlsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit einem Löffel des Sahne-Meerrettichs und der Kresse garnieren und servieren.

Susanne Bostelmann am 22. Januar 2013