

Rotkohlsüppchen

500 g Rotkohl
500 ml Fleischbrühe
50 g Butter

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe

250 ml Rotwein
2 Eßl. Essigessenz
Salz
frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer
1 Msp. Zimt
2 Eßl. Zucker
4 TL Creme fraiche

*putzen, waschen und zerkleinern
mit der Hälfte der Fleischbrühe und der Butter
in einen Topf geben*

klein hacken u. dazugeben.

*Alles zusammen aufkochen und ca. 20 Minuten
garen lassen.*

*Die restl. Fleischbrühe, Rotwein, Essig, Gewürze
und Zucker darunter rühren. Zugedeckt weitere
10 Min. kochen lassen u. abschmecken.*

*Zum Schluss die Suppe mit dem Rührstab
pürieren.*

*In Suppentassen füllen und mit einem TL Creme
fraiche servieren.*

Guten Appetit