

Kohlsuppe à la Lea Linster

421

Typ: Suppe

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 75 g Porree (nur das Weiße)
- 75 g Knollensellerie
- 500 g geputzter Weißkohl
- 1 Kartoffel
- Olivenöl
- 3/4 - 1 l Wasser oder Gemüsefond
- 1 TL Kurkuma
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer oder Piment d'Espelette
- je nach Belieben geschälte rote Paprika
- Salz
- Zucker
- Kresseblättchen
- grüne Sprossen

Rezept:

Zwiebel, Knoblauchzehen, Porree, Knollensellerie, Weißkohl und die Kartoffel ganz fein schneiden. Die Zwiebel dann zunächst in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, anschließend die Knoblauchzehen, entkeimt und klein geschnitten (oder gepresst), dazugeben. Nun einen dreiviertel bis einen Liter Wasser oder Gemüsefond hineingießen und mit einem Teelöffel Kurkuma sowie einer Prise Cayenne-Pfeffer oder Piment d'Espelette würzen. Außerdem den Sellerie, den Porree und die Kartoffel, alles fein in kleine Würfelchen geschnitten (Brunoise), dazugeben. Und natürlich den geputzten Kohl, der ebenfalls klein geschnitten wird. Das Ganze nun 30 bis 40 Minuten köcheln lassen.

Wer es gern bunter mag, kann zum Schluss einfach geschälte Paprika, auch in kleine Stückchen geschnitten, dazugeben.

Am besten werden sie unter dem Grill geschwärzt, dann für ein paar Minuten in einen Gefrierbeutel verstaut - und schon lässt sich die Haut leicht abziehen. Anschließend die Paprika vierteln, Strunk und Kerne entfernen und sie kurz in etwas Olivenöl mit etwas Salz und einem Hauch Zucker anbraten, ganz leicht nur, denn sie sollen knallrot bleiben. Davon zwei bis drei Esslöffel in die knallgelbe Suppe und noch ein paar Kresseblättchen und ein paar schöne grüne Sprossen obendrauf - das macht sich gut und schmeckt ganz toll.