

Polar's Kochstudio

Rosenkohlsuppe mit Chili

Zutaten für 2 Portionen:

600 g Rosenkohl
150 g Porree
900 ml Gemüsebrühe
1 EL Pflanzenöl
¼ Chilischote(n)
1 Spritzer Zitronensaft
15 g Mehl
Currypulver
Salz und Pfeffer
saure Sahne

Zubereitung:

Rosenkohl und Porree putzen und den Porree klein schneiden. Die Chilischote waschen und zerkleinern. Das Öl in einem Topf erhitzen, den Porree und die Chilischote andünsten. Rosenkohl dazugeben und mitdünsten. Dann das Currypulver im Topf mit anrösten und mit Gemüsebrühe löschen. Etwas Gemüsebrühe zurückbehalten, mit Mehl mischen und zu dem Rest in den Topf geben. Unter Rühren ca. 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer und der sauren Sahne abschmecken. Tipp: Wer mag, kann über die Suppe geröstete Mandeln geben.

Zubereitungszeit: 25 Minuten