

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Pikante Rotkohlsuppe



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

(c) Ramon Waser

Zubereitung

1. Zwiebeln fein hacken
2. Chilischote fein schneiden
3. Rotkohl rüsten und in feine Streifen schneiden
4. Äpfel rüsten, vierteln und in feine Scheiben schneiden
5. Thymian waschen und zupfen
6. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln mit Chilischote andünsten
7. Rotkohl dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten
8. Apfelscheiben und Thymian dazugeben und mit Weisswein und Balsamico-Creme ablöschen und einkochen lassen
9. Mit Gemüsebouillon auffüllen und ca. 30 Minuten leicht sieden lassen
10. Mandelmilch dazugeben und mit dem Mixstab fein pürieren
11. Suppe durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer

Zutaten

2	rote Zwiebeln
5 g	Chilischote
800 g	Rotkohl
2	Äpfel
2 EL	Olivenöl
4 g	Thymian
100 g	Weisswein
2 EL	Balsamico-Creme
900 g	Gemüsebouillon
450 g	Mandel- oder Hafermilch
	Salz, Pfeffer
1	Apfel
100 g	vegane Sauerrahm

Life Channel

www.lifechannel.ch

abschmecken

- 12.** Je nach Bedarf Suppe etwas abbinden
- 13.** Für die Garnitur Apfel raffeln
- 14.** Suppe in einem Suppenteller anrichten und mit veganem Sauerrahm und den Apfelraspeln garnieren