

Rosenkohlsuppe mit Kokosmilch

Deutschland

Am allerliebsten esse ich Suppen in der kalten Jahreszeit. Wenn ich durchgefroren nach Hause komme und eine heiÙe Suppe steht auf dem Tisch. In meiner Kindheit gab es oft Suppe mit dem WintergemÙse Rosenkohl. Dieses Rezept habe ich von einem Freund und persÙnlich variiert.

Zutaten:

- 800 gr. kleinen Rosenkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 StÙck Ingwer nach Belieben
- 4 - 7 El. Butter
- 2 - 4 El. Curry (wer es mag)
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- 1000 ml GemÙsebrÙhe
- 400 ml Kokosmilch
- 1 - 2 Zitronen
- 2 -4 EÙl. gesalzene ErdnÙsse

Zubereitung:

Rosenkohl nach dem Waschen halbieren. Die Zwiebel wÙrfeln.

Den Ingwer schÙlen und fein reiben.

In einen Topf Butter erhitzen und die Zwiebel dÙnsten. Ingwer, Curry und Rosenkohl dazugeben. Kurz anschwitzen, dann salzen, pfeffern und die GemÙsebrÙhe dazugieÙen. Aufkochen und im verschlossenen Topf kochen bis das GemÙse bissfest ist, die

Kokosmilch dazu geben und weitere 10 Min. kochen lassen.

Wenn der Rosenkohl weich ist, pÙrieren und mit dem Zitronensaft abschmecken.

Die ErdnÙsse klein hacken und mit der restlichen Butter in einer Pfanne anrÙsten.

Ùber die fertige Suppe streuen, heiÙ servieren.

Gerty Poletti aus Marburg