



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ROSENKOHLSUPPE



HAUPTZUTAT

Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

- 1 EL Kokosöl
- 4 kleine Zwiebeln (rot oder weiß), geschält und fein gehackt
- 4 cm Ingwer, geschält und gerieben
- 1,5 kg Rosenkohl, gewaschen und halbiert + 200 g zum Garnieren
- 2 EL mittelscharfes Currypulver
- 2 EL rote Thai-Currypaste, optional
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- 1) Das Kokosöl in einem 26 cm großen Bräter aus Gusseisen von Le Creuset bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebeln darin ca. 10 Minuten lang glasig anbraten — darauf achten, dass sie nicht braun werden.
- 2) Ingwer, Rosenkohl, Currypulver und rote Thai-Currypaste (optional) hinzugeben und 1 Minute lang mitbraten.
- 3) Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die heiße Brühe hinzugegeben.
- 4) Alles aufkochen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 5) Die Kokosmilch hinzugeben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten lang köcheln, bis der Rosenkohl weich ist.
- 6) Mit dem Mixer zu einer glatten Suppe pürieren und mit dem Zitronensaft abschmecken.
- 7) Zum Garnieren, die Blätter des übrigen Rosenkohls abziehen, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 8 - 10 Minuten bei 200 °C in den Ofen geben, bis diese goldfarben und knusprig sind. Zum Servieren über die Suppe streuen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com