

# Blaukraut-Suppe mit geräuchertem Forellenfilet

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/einfach-gut-bachmeier/bachmeiers-blaukraut-rotkohl-suppe-mit-gerauehertem-forellenfilet/](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/einfach-gut-bachmeier/bachmeiers-blaukraut-rotkohl-suppe-mit-gerauehertem-forellenfilet/)

## Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 1 kleiner Kopf Blaukraut/ Rotkohl, 500 g
- 1 frisch geräucherte Forelle vom Fischhändler, ersatzweise aus dem Kühlregal
- 0,1 l Rotweinessig
- Saft und Schale von 1 Orange
- 1 EL Gänseschmalz
- 1 - 2 EL Zucker
- 1 Zwiebel
- 1 säuerlicher Apfel
- 0,1 l Rotwein
- 1 l Hühnerbrühe
- 3 EL Preiselbeeren aus dem Glas, ersatzweise Preiselbeerkonfitüre
- 1 EL Orangenmarmelade
- ½ Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- 1 Lorbeerblatt
- 0,1 l Sahne
- 1- 2 EL saure Sahne
- Salz
- Cayennepfeffer

## Zubereitung:

**Vom Rotkohl** die äußeren Blätter entfernen. Den Kohl vierteln, den Strunk entfernen. Den Kohl in feine Streifen hobeln. Mit 1 TL Salz würzen. Den Essig dazugeben und den Kohl mindestens 5 Stunden oder über Nacht marinieren.

Die Forelle Zimmertemperatur annehmen lassen

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. Den Apfel vierteln, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Äpfel darin andünsten. den Kohl dazugeben und kurz mitdünsten. Zucker zufügen und karamellieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Orangenmarmelade und 2 EL Preiselbeeren zum Kohl geben. Mit Wein ablöschen.

Orangenschale, Zimt, Gewürznelke und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen oder einen Einweg-Teebeutel füllen und dazugeben. Mit der Brühe aufgießen. Den Kohl zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten weich garen.

Die Gewürze entfernen.

Die Suppe im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Die Sahne dazugeben. Die Suppe nochmals aufkochen lassen und mit dem Stabmixer kurz aufmixen.

**Die Forelle** filetieren. Haut und Gräten entfernen. Den Fisch in Stücke zupfen und in tiefe Teller verteilen.

Die Blaukraut-Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und um die Fischfilets gießen. Mit Preiselbeeren und saurer Sahne garnieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach.Gut.Bachmeier 2013