

Rezept Maronensuppe mit Himbeer-Rotkohl

 hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-maronensuppe-mit-himbeer-rotkohl,kochen-4572.html

Ein Rezept von Ali Güngörmüs.

Zutaten:

für den Gemüsefond:

- 1 Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Steckrübe (wird später im Hauptgang weiterverwendet)
- Stiele der Champignons von dem Hauptgang, um nichts wegzuwerfen
- Salz
- 3 l Wasser

für die Maronensuppe:

- 100 ml Weißer Portwein
- 1 El Butter
- 200 gr gekochte Maronen
- 1 Birne
- 1 Apfel
- 250 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- Salz
- Zucker

für das marinertes Rotkraut:

- ein halber frischer Rotkohl
- 1 El Himbeeressig
- etwas Pflanzenöl oder Haselnussöl
- Orangenabrieb
- Salz, Zucker
- 1 El Ebereschensaft

Zubereitung:

Zunächst für den Gemüsefond 3 Liter Wasser in Topf geben, Sellerie schälen, die Steckrübe in große Stücke schneiden, die Gemüseabschnitte in das Wasser geben und köcheln lassen.

Dann für die Maronensuppe Zwiebel und geschälte Sellerie in Würfel schneiden und mit Butter im Topf anschwitzen. Mit Portwein ablöschen. Den Apfel und die Birne klein schneiden und in den Topf zu Butter und Portwein geben. Die Maronen dazu geben und

mit 1,5 Liter Gemüsefond auffüllen. Etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, dann 250 ml Sahne hinzugeben, würzen und anschließend pürieren. Ca. 30 Minuten einreduzieren. Zum Schluss pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Evtl. noch mit Brühe strecken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den Rotkohl in ganz feine Streifen schneiden, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und in Himbeeressig und Öl marinieren. Mit Orangenabrieb, Salz, und Zucker abschmecken. Ebereschensaft darüber geben und vermengen. Ca. 30 Minuten stehen lassen.

Die Maronen Suppe servieren und mit dem marinierten Himbeer-Rotkohl dekorieren.

Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 09.03.2021, 20:15 Uhr