

Rezept Rotkohlsuppe mit karamellisierten Maronen

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-rotkohlsuppe-mit-karamellisierten-maronen,kochen-4576.html](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-rotkohlsuppe-mit-karamellisierten-maronen,kochen-4576.html)

Ein Rezept für 4-6 Personen von Manuela Arndt, „Suppenplantage“ in Kassel.

Zutaten:

- ½ Rotkohl
- Ingwer (ca. daumengroßes Stück)
- ½ TL Chili
- 1 Zwiebel
- Rapsöl zum anbraten
- 500 gr vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2-3 Karotten
- ¼ Knolle Sellerie
- 5 Äpfel
- Ca. 1 l Wasser
- 500 ml Kokosmilch
- 100 ml Rotwein
- 2-3 Maronen pro Teller
- Salz, Pfeffer, 2-3 Nelken, etwas Kümmel, Muskat
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

Zwiebeln und Ingwer grob hacken und mit etwas Chili in Rapsöl anbraten. Die Kartoffeln schälen, achteln und mit anbraten. Sobald die Zwiebeln etwas bräunlich sind, geschnittenen Lauch, Karotten und geschälte Sellerie hinzugeben.

Den Rotkohl grob schneiden und das Ganze mit Wasser (ca. 1 Liter, mehr oder weniger je nach Wunsch der Konsistenz) ablöschen bis alles bedeckt ist. Eine Stunde kochen lassen.

Kurz vor dem Ende des Garens geviertelte Äpfel hinzugeben und alles gar kochen. Mit den Gewürzen abschmecken und die Kokosmilch hinzugeben. Pürieren und nochmal abschmecken.

Die Maronen in einer Pfanne in Zuckerwasser karamellisieren und damit die Suppe dekorieren.

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