Rotkohlsuppe | Rosenharissa | Wels

Dauer:	40 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fisch

Zutaten

Equipment:

1	Entsafter
1	Topf
1	Mixer
1	Pfanne

Gewürze & Zutaten für die Suppe:

1	Rotkohl (klein)
250 g	Maronen geschält, grob gehackt
150 g	Butter
200 ml	Rotwein
200 ml	kräftige Brühe
200 ml	Holunderbeersaft oder Johannisbeersaft
400 ml	Sahne
etwas	Spekulatiusgewürz
etwas	Purple Curry
etwas	Orangenpfeffer

Gewürze & Zutaten für den Wels:

4 Stücke	Wels oder Rotbarschfilet
etwas	Rosenharissa

Zubereitung

Zubereitung der Suppe

1 Den Rotkohl halbieren und den Strunk und die äußeren Blätter entfernen und in Streifen schneiden. Die andere Hälfte zurechtschneiden und im Entsafter zu frischem Rotkohlsaft verarbeiten und zurückhalten.

2 Die Butter im Topf aufschäumen und die Maronen hellbraun anschwitzen.

3 Den Rotkohl dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen, dann die Brühe und den Saft dazugeben und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze alles weich kochen.

4 Mit der Sahne angießen und noch einmal 5-10 Minuten leise köcheln lassen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

5	Nun die Suppe mixen und durch ein feines Sieb passieren.
6	Die passierte Suppe nun noch einmal zum Kochen bringen und gegebenenfalls leicht mit Speisestärke abbinden.
7	Dann den frischen Rotkohlsaft zugeben und noch einmal kurz aufkochen.
8	Mit Purple Curry, Spekulatiusgewürz und Orangenpfeffer nach Belieben abschmecken.

Zubereitung Wels/Rotbarschfilet

1	4 Stücke Welsfilet oder Rotbarschfilet knusprig braten und mit Rosenharissa bestreuen. Danach in der heißen Suppe servieren. Unser Tipp: Die Suppe nicht zu oft und zu lange aufkochen – sie verliert schnell ihr Aroma. Gänseleber, Rehfilet oder gebratene Blutwurst passen ebenso gut als Einlage.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim