

ROSENKOHL- SUPPE

- 1 Rosenkohl gründlich putzen und waschen, ggf. welke Blätter entfernen.
- 2 Zwiebel häuten und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zwiebeln für wenige Minuten glasig schwitzen.
- 4 Rosenkohl dazugeben, unter ständigem Rühren anschwitzen.
- 5 Mit Gemüsebrühe ablöschen.
- 6 Gewürze, Speiseöl, Reis- und Balsamico-Essig hinzugeben.
- 7 Einen Großteil des Schmands dazugeben und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 8 Herdplatte ausstellen, Suppe pürieren, garniert mit einem Klecks Schmand servieren.