

# Rahmsuppe vom Rosenkohl

## Zutaten: (für 4 Personen)

½ EL Butter

1 Schalotte fein geschnitten

300 g Rosenkohl geputzt und fein geschnitten

600 ml kräftigen Geflügelfond

150 ml Sahne

½ EL kalte Butterstückchen

Salz, Muskat

für die Einlage:

4 EL geröstete Würfelchen vom geräucherten Schweinebauch

4 EL in Butter geröstete Brotwürfelchen

## Zubereitung:

Die fein geschnittenen Schalotten in Butter glasig andünsten, klein geschnittenen Rosenkohl dazugeben und mit Geflügelfond auffüllen. Circa 15 bis 20 Minuten kochen.

Sahne und Butterstückchen hinzufügen, mit Salz abschmecken und fein pürieren.

Mit Speck und Brotwürfelchen garnieren.

## Ergänzende Kommentare:

Wir werden von allem etwas weniger nehmen, da die Rahmsuppe nur eine von mehreren Vorspeisen darstellt.

Statt der Brotwürfel haben wir anlässlich des Weihnachtssessens aus dünnem Bauernbrot Sterne und Halbmonde ausgestochen. Außerdem sind in jeden Teller zwei Rosenkohl-Röschen (blanchiert und kurz in Butter geschwenkt) gelegt worden.

## Ursprüngliche Quelle des Rezepts:

Aus dem Fernsehen vom Chefkoch des „Bachmeier am See“ in Rottach-Egern.

Hier der Original-Link im Internet:

<http://www.br-online.de/umwelt-gesundheit/thema/abendschau-rezepte/rahmsuppe-rosenkohl.xml>

**Vorher:**



**Nachher:**

