



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



Winterliche Rosenkohl-Suppe

Unsere Vitaminbombe im Winter:

Mit seinen enthaltenen Mineral- und Ballaststoffen sowie Vitamin A, Vitamin B2 und Vitamin C ist Rosenkohl eine wahrliche Vitaminbombe an kalten Wintertagen. In einer köstlichen Suppe verarbeitet spendet der Rosenkohl Wärme und neue Energie für Winterausflüge in die Erlebnisheimat Erzgebirge!

Zutaten (für 4 Personen):

- 500g Rosenkohl
- 2-3 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 EL getrockneter Thymian, Salz, Pfeffer, Muskat, 1TL Zucker,
- 6 EL Sahne
- 20 g geriebener Hartkäse
- 50 g Frischkäse

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen, waschen und halbieren. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Butterschmalz erhitzen. Mit Brühe ablöschen, Kartoffeln dazu geben und alles ca. 15 Min. köcheln lassen. Thymian zugeben und die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken. 3 EL Hartkäse unterrühren. Frischkäse mit übriger Sahne verrühren und zum Servieren auf die Suppe geben.