



Kohlsuppe mit Rande und Kartoffelcroûtons

Es ist kein klassisches Rezept wie zum Beispiel der Borschtsch, aber von der Machart her ebenso typisch für die urchige Küche der nordosteuropäischen Länder. Die Suppe wird nicht gebunden, dafür wird der Kohl gekocht bis er ganz weich und geschmeidig ist. Die Suppe kann mit Weisskohl zubereitet werden, mit dem milderer Spitzkohl wird der Kohlgeschmack dezenter und lässt den erdigen Geschmack der Rande besser zur Geltung kommen. Mit gerösteten Kartoffelwürfelchen und nach Belieben mit etwas Sauerrahm angerichtet, tut diese Suppe in der kalten Jahreszeit dem Magen und der Seele gut.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Spitzkohl (ca. 1/2 Haupt)
200g	Rande gekocht
50g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
10g	Ingwer frisch
1Tl	Kreuzkümmel
4dl	Gemüsebouillon
150g	Kartoffeln festkochend
	Salz und Pfeffer
	Rapsöl

Sauerrahm

Zubereitung

Spitzkohl längs zu Vierteln schneiden. Strunk und die dicksten Blattkiele ausschneiden. Blätter zu 1cm breiten Streifen schneiden. Rande schälen und durch die Röstiraffel reiben. Zwiebel und Knoblauch hacken. Ingwer schälen und fein hacken.

Zwiebel, Knoblauch, Kümmel und Ingwer zusammen andünsten bis die Zwiebel glasig ist. Spitzkohl zugeben und unter häufigem aufmischen dünsten bis er deutlich zusammengefallen ist. Gemüsebouillon zugießen, mit wenig Pfeffer würzen, ca. 45 Minuten köcheln lassen bis der Spitzkohl sehr weich ist. Rande zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. In Rapsöl langsam bräuneln und dabei häufig wenden, während dem Braten salzen.

Suppe in Tellern anrichten, mit den Kartoffelcroûtons bestreuen und nach Belieben einen Klacks Sauerrahm auf die Suppe geben.







