

# Rezept des Monats



## Rotkohlschaumsuppe

### Zutaten

1/4	Rotkohl
4	Schalotten
1 Stange	Lauch (das Weiße)
1/2 l	Geflügelfond
2	Lorbeerblätter
2	Thymianzweige
	Muskatnuss, Salz & Pfeffer
1/4 l	Sahne
30 g	geriebener Parmesan (frisch)
	etwas Butter

### Zubereitung

Rotkohl entsaften. Butter im Topf aufschäumen und klein geschnittene Schalotten sowie Lauch darin farblos anschwitzen.

Mit dem Geflügelfond und dem Saft ablöschen. Kräuter zugeben und würzen.

Auf die Hälfte einkochen und durch ein Sieb passieren. Sahne aufgießen und nochmals einige Minuten köcheln.

Parmesan zugeben und mit dem Zauberstab aufschäumen. Sofort servieren.

Tipp aus der Küche:

Als Einlage eignen sich sehr gut kleine glasierte Pastinaken- oder Birnenwürfel. Auch gebratene Garnelen oder Hummer passen wunderbar in diese Suppe.



Ein freundlicher Gruß aus der Küche des Gasthaus\*Stromberg

*Viel Spass beim Nachrechen!*