

## Fruchtige Rotkohlsuppe mit Muskatschaum

4-8 Pers.

### Zutaten

1 gr. Zwiebel geschält  
3 EL Rapsöl  
Ca. 1,5 l Gemüsebrühe  
1/2 kl. Rotkohl  
2 gr. Äpfel (z.B. Boskop)

1 Lorbeer- oder Limettenblatt  
1 Zimtstange  
1 Gewürznelke  
1 Sternanis  
2-4 EL Himbeeressig  
2-4 EL Cassissirup oder  
Johannisbeer-Marmelade  
Salz, Szechuan Pfeffer  
1-2 TL gemahlener Piment  
2 TL Thymian

125 ml Hafer-Soja Milch  
(Barrista)  
Muskatnuss, Salz

### Zubereitung

#### Handschuhe anziehen!!!

In Würfel schneiden, anschwitzen in  
+ Mit  
Ablöschen,  
Strunk entfernen, in grobe Stücke schneiden.  
Kerngehäuse entfernen, würfeln und dazugeben

#### Im Teebeutel/Gewürzei :

+  
+  
+  
ca. 25 Min. garen, dann Gewürzei entfernen,  
pürieren, abschmecken mit:

Erhitzen und aufschäumen erst und **kurz vor**  
dem Servieren würzen.

#### Tipp:

- auch Coutons oder Haferknusper schmecken darauf noch gut oder gehackte Datteln/Cranberries...
- mit der anderen Rotkohlhälfte kann gut ein Salat gemacht werden
- wenn man 1 Kaffeetasse/Person herausnimmt und andickt mit etwas Reismehl hat man eine lecker Soße für ein veganes Gericht, z.B. zu einem Selleriebraten oder zu Kartoffelgratin.