

Sauerkraut-Suppe mit Kokosblüten-Zucker und Brot

Für 4 Personen

Für die Sauerkrautsuppe:

1/2 Bund Blatt Petersilie	1/2 Bund Estragon	100 g Butter
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
400 g frisches Sauerkraut	500 ml Gemüsebrühe	1 Prise Kümmel, gemahlen
1 Lorbeerblatt	50 ml Weißwein	3 EL Kokosblütenzucker

Salz

Für die Brotwürfel:

50 g Roggenbrot	3 EL Butter	Salz
1 EL Kokosblütenzucker		

Für die Suppe Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Kräuter mit der Butter fein mixen. Die Kräuterbutter anschließend kalt stellen.

Die Schalotte und Knoblauch schälen, Schalotte fein schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, das Sauerkraut zugeben und mit der Brühe aufgießen. Kümmel, Lorbeerblatt und Knoblauch zugeben. Das Sauerkraut ca. 15 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit das Brot in 1 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen, die Brotwürfel darin knusprig anbraten, leicht salzen. Mit Kokosblütenzucker bestäuben und diesen leicht karamellisieren lassen.

Zur Suppe den Weißwein und Kokosblütenzucker zugeben, einmal aufkochen. Lorbeerblatt und Knoblauch wieder entfernen und die Suppe fein pürieren.

Dann mit der Kräuterbutter die Suppe montieren und abschmecken.

Die Suppe anrichten, die karamellisierten Brotwürfel obenauf geben und servieren.

Tarik Rose am 17. November 2017