



## Rotkohlsuppe

### Zutatenliste

- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- 0,5 – 1 l Gemüsebrühe
- 4 - 6 EL Aceto Balsamico von Byodo
- 1 - 2 EL Rohrohrzucker
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL frischer oder getrockneter Thymian
  
- 1 Glas Apfelmark
- 1 Becher Crème fraîche

### Zubereitung

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Den fein geschnittenen, frischen Rotkohl mit 1 l Gemüsebrühe dazugeben. Falls der Rotkohl aus dem Glas verwendet wird, nur mit 0,5 l Brühe auffüllen. Mit Balsamicoessig, Rohrohrzucker und Lorbeer würzen und alles kochen, bis der Rotkohl weich ist. Die Lorbeerblätter herausnehmen, den Thymian dazugeben und alles pürieren, evtl. noch etwas Brühe nachgießen.

Die Suppe auf Tellern anrichten und jeweils einen EL Apfelmark und Crème fraîche darin verrühren.

Reichen Sie dazu frisches Baguette.

Guten Appetit!