

A top-down photograph of a white bowl filled with a vibrant purple soup. The soup is garnished with small, round, golden-brown croutons, fresh green herbs, and a swirl of white cream. A silver spoon is placed in the bowl. The bowl sits on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth, with a few scattered croutons and herbs nearby.

# Blaukraut-Cremesuppe

Samtige Blaukraut-Cremesuppe mit feinen Gewürzen und einem Hauch Rotwein – ein schnelles, aromatisches Gericht mit cremigem Oberskren als besonderer Note. In 30 Minuten zubereitet und vielseitig abwandelbar.

## Rezept

4 Portionen

30 Minuten

### Blaukraut-Cremesuppe:

- 800g Blaukraut
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 50 ml Rotwein
- 100 ml Apfelsaft
- 600 ml Gemüsesuppe
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 150 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer

### **Oberskren:**

- 100 ml Schlagobers
- 1 EL Kren gerieben
- 1 TL Zitronensaft
- Prise Zucker
- Salz

### **Topping:**

- 8EL **LAND-LEBEN Backerbsen**
- frischer Thymian

### **Zubereitung:**

Blaukraut vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln sowie Knoblauch schälen und klein würfeln.

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln, Knoblauch und Blaukraut 3-4 Minuten braten.

Mit Rotwein, Apfelsaft und Gemüsesuppe aufgießen.

Lorbeerblätter sowie Nelken zugeben und 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Schlagobers für den Oberskren steif schlagen und mit Kren, Zitronensaft einer Prise Zucker verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Schlagobers zur Suppe geben und sehr fein pürieren.

Kurz vor dem Servieren mit knusprigen **LAND-LEBEN Backerbsen**, Thymian und Oberskren garnieren.

**MEIN TIPP:** Wer's gerne exotisch mag kann das Schlagobers durch Kokosmilch ersetzen.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)