

Folge vom 04. Dezember 2020

Bei Claudia Conrath gibt es heute

Paprizierte Kohlsuppe mit Kartoffelschmarrn-Crostini von Sternekoch Paul Ivic

Zutaten für 4 Portionen:

für die Suppe:

- 1Gemüszwiebel
- 1Knoblauchzehe
- ½ Kopf Weißkohl
- 5 EL Olivenöl
- 1TL Kümmel
- 1 TL Dijon-Senf
- 1EL Tomatenmark oder hausgemachtes Tomatenketchup
- 1EL edelsüßes Paprikapulver
- 1EL geräuchertes Paprikapulver
- 2-3 Zweige Zitronenthymian
- 40ml Weißwein
- 1l Kohl- oder Wirsingfond (geht auch Gemüsefond)
- Salz, Pfeffer

Kartoffelschmarrn:

- 250g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Olivenöl
- 60g Butter
- evtl. etwas Gemüsefond
- Kümmel
- Salz
- Muskatnuss
- 4 Scheiben Landbrot

Zubereitung:

Für die Suppe die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Weißkohl in Streifen schneiden, dabei den Strunk und dicke Blattrippen entfernen. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch gemeinsam mit dem Kümmel darin anschwitzen. Kohl hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten schmoren.

Senf, Tomatenmark bzw. Ketchup, beide Sorten Paprikapulver, Zitronenthymian und etwas Salz begeben und verrühren. Weißwein angießen und fast zur Gänze einkochen. Fond hinzugießen und um ca. ein Drittel reduzieren lassen.

Für den Kartoffelschmarrn währenddessen die Kartoffeln weich kochen, danach schälen und grob zerstampfen. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch fein schneiden, einen Teil für die Dekoration der Suppe zur Seite legen. Öl und 50g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben darin kurz anschwitzen. Die zerstampften Kartoffeln hinzufügen, bei Bedarf etwas Gemüsefond beimengen. Mit Kümmel, Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Schnittlauch würzen und kurz durchziehen lassen. Übrige Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten anrösten.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sie sollte nun ein kräftiges Aroma haben. Falls noch mehr Kraft im Geschmack erwünscht ist, die Suppe einige Minuten länger köcheln lassen.

Kartoffelschmarrn auf den Brotscheiben verteilen. Suppe mit Schnittlauch bestreuen und gemeinsam mit den Crostini servieren.

Küchentools:

- 1Brett
- 1scharfes Messer
- 1großer Topf
- 2Pfannen
- 1 weiterer Topf für die Kartoffeln
- 1Kartoffelstampfer