

Rotkohl-Apfel-Suppe mit Klößchen

Für 4 Personen

250 g Kartoffeln, mehlig	1 Ei	100 g Weizenmehl
1 EL Kartoffelstärke	Salz, Pfeffer	2 EL Butter

Suppe:

500 g Rotkohl	250 g Äpfel	100 g Kartoffeln, mehlig
1 Beet Gartenkresse	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Zitronenthymian
2 EL Honig	Salz	

Für die Klößchen die ungeschälten Kartoffeln in reichlich Wasser weich kochen.

Für die Suppe die äußeren Blätter vom Kohl entfernen, dann den Kohl halbieren, den Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls vierteln.

Rotkohl, Äpfel und Kartoffeln in einen Topf geben und ca. 1 l Wasser angießen. Alles aufkochen und etwa 25 Minuten leicht köchelnd garen, bis Rotkohl und Kartoffeln weich sind.

Die gekochten ungeschälten Kartoffeln abgießen, leicht abkühlen lassen und pellen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Ei einschlagen und Mehl zugeben und gründlich untermischen. Zuletzt Stärke zugeben und alles zu einer glatten Masse verkneten.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffelmasse zu kleinen Klößchen formen und diese im siedenden Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Kresse vom Beet schneiden, zur Kohlsuppe geben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.

Den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden.

Die Suppe mit Honig und Salz abschmecken und mit Zitronenthymian und Knoblauch verfeinern.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Klößchen darin kurz goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die heiße Suppe anrichten und mit den Klößchen servieren.

Simon Tress am 23. Januar 2017