.

Rotkohlsuppe mit Wild, Lamm oder Rindfleisch

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 6 Personen) 800 g Gulasch 5 EL Rapsöl 650 g Rotkohl 5 Zwiebeln 2, 5 EL Rotweinessig 1,5 l Apfelsaft 5 TL gekörnte Brühe Salz, Pfeffer 5 Wacholderbeeren 5 Nelken 2 Lorbeerblätter 2 Äpfel Zum Verzieren: Schmand und Petersilie

Den Gulasch mit Pfeffer würzen und im Rapsöl anbraten. Den Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln hacken und mit anbraten. Den Rotkohl hinzufügen und mitdünsten und anschließend mit dem Rotweinessig und dem Apfelsaft auffüllen. Die gekörnte Brühe in 2 l Wasser auflösen, salzen und pfeffern und mit zum Gulasch geben. Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblätter hinzufügen und 40 min. garen lassen. Die zwei Äpfel schälen entkernen und grob würfeln. Kurz mitgaren lassen und heiß servieren. Mit etwas Schmand und Petersilie garnieren.