

# Sauerkrautrahmsuppe mit Curry-Kichererbsen und Rotkohl

## Zutaten für 4 Personen:

600 g Weinsauerkraut  
 200 g Räuchertofu  
 200 g Kichererbsen, gekocht  
 200 g mehlig kochende Kartoffeln  
 150 g Rotkohl  
 150 ml (alkoholfreier) Weißwein  
 250 g Schlagsahne  
 1 Apfel  
 2 Zwiebeln  
 1 Liter Gemüsebrühe  
 4 EL Pflanzenöl  
 3 EL Crème fraîche  
 2 TL Currypulver  
 Salz, Pfeffer

## ZUM ANRICHTEN

1 Schale Gartenkresse oder  
 Rotkohlsprossen



Foto: Jens Trocha/MDR um 4

## Zubereitung

Kartoffeln, Apfel und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen. In einem Topf auf mittlerer Stufe zwei Esslöffel Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebel Würfel für zwei Minuten anschwitzen. Kartoffeln, Apfel und das Sauerkraut dazugeben und leicht garen. Mit (alkoholfreiem) Weißwein ablöschen, diesen für fünf Minuten verkochen und anschließend mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Die Suppe köcheln lassen.

Räuchertofu in Würfel schneiden und beiseite stellen. Rotkohl in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, leicht salzen und mit den Fingern verkneten, sodass er an Struktur verliert. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe das restliche Pflanzenöl erhitzen und die Räuchertofu-Würfel und Kichererbsen kross anbraten. Mit Currypulver und Salz würzen, die Hitze reduzieren und auf dem Herd warmhalten.

Suppe vom Herd nehmen und Crème fraîche zufügen, cremig mixen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Curry-Kichererbsen und Räuchertofu zu dem Rotkohl geben und miteinander vermengen.

## Tipp zum Anrichten von Sterneköchin Lisa Angermann

Rotkohlsalat in eine tiefe Schale oder Schüssel geben und vorsichtig die Suppe angießen. Mit Gartenkresse oder Sprossen garnieren.