Rosenkohlsuppe, Räucherwurstchips und gelbe Currycreme



Zutaten

4

- 400 g Rosenkohl, roh
- 100 g geräucherte Wurst
- 80 g Crème fraîche
- 50 g Bresc Frisch gehackte Zwiebel
- 20 g Bresc Gehackter Knoblauch
- 10 g Thai yellow curry
- 7,5 dl Gemüsebrühe
- 2,5 dl Schlagsahne
- 12 Rosenkohl, blanchiert
- 3 Bananen-Schalotten
- 1 Stängel Staudensellerie
- 1/2 Stange Lauch
- Pfeffer und Salz
- Olivenöl

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g

Zubereitung

Staudensellerie und Lauch fein schneiden. Den rohen Rosenkohl in zwei Hälften schneiden. Das Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Sellerie, Lauch, Knoblauch und Sprossen ohne braun werden zu lassen, anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Sahne dazugeben, leicht kochen lassen, bis der Rosenkohl gar ist. Die Schalotten halbieren und dann der Länge nach durchschneiden. In der Pfanne anschwitzen und als Garnierung verwenden. Die geräucherte Wurst in dünne Scheiben schneiden und bei 100 ? 2,5 Stunden im Ofen trocknen lassen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche mit dem gelben Curry abschmecken. Die Crème fraîche zu einer Quenelle formen und in der Suppe servieren. Einige Chips der Räucherwurst hineinlegen, mit den Schalotten und dem blanchierten Rosenkohl garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000