

## Rotkabis-Kastanien-Suppe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1 EL	Bratbutter
1	Zwiebel, fein gehackt
250 g	Rotkabis, in feinen Streifen
200 g	tiefgekühlte Kastanien, ca. 50 g beiseitegestellt, angetaut
2 EL	Apfelwein
ca. 5 dl	Gemüsebouillon
1 TL	Butter
	beiseite gestellte Kastanien, grob gehackt
0.5 TL	Zucker
1 dl	Halbrahm, flaumig geschlagen
	Salz
	Pfeffer



### Zubereitung:

Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Rotkabis und Kastanien ca. 5 Min. mitdämpfen, Apfelwein begeben.

Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln.

Kabis und Kastanien mit der Flüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Kastanien mit dem Zucker goldbraun braten. Zwei Drittel des Schlagrahms und der Kastanien mit dem Schwingbesen unter die Suppe rühren, diese nur noch heiss werden lassen, würzen. In vorgewärmten Suppenschüsselchen oder Tellern anrichten, mit dem restlichen Rahm und den gehackten Kastanien garnieren.

### Tipps: