

Rezeptanhang

Rote Linsensuppe mit Limettenblättern und Kokos Crunch

Zutaten (4 Personen)

100 g rote Linsen
4 Limettenblätter
1 Möhre (80g)
1 Zwiebel (80g)
½ Stange Lauch
4 EL Sesamöl
100 ml weißer Portwein
100 ml weißer Wermut
1 TL rote Currypaste
0,7 l Bouillon

¼ l Kokosmilch
40 g kalte Butter
50 g Kokos Crunch
Chiliflocken

Zubereitung

Möhre und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Lauch putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin anschwitzen. Die Linsen und die Currypaste zugeben. Mit Portwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Die Linsen mit der Bouillon und Kokosmilch auffüllen und mit den Limettenblättern etwa 10 Minuten bei geringer Hitze weich köcheln.

Die Limettenblätter entfernen und mit dem Pürierstab die Linsensuppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach und nach, die in dünne Scheiben geschnittene, Butter untermixen. In tiefe Teller geben und den Kokos-Crunch darauf geben.

Kartoffel-Eintopf mit Wirsing und Bacon

Zutaten für 4 Personen

200 g geräucherter Bauchspeck
2 EL Butterschmalz
Salz
Weißer Pfeffer aus Mühle
100 g Fenchelknolle
100 g Kartoffeln, gewürfelt
½ Wirsingkohl
80 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe, gepresst
200 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
Frische Thymianblättchen

8 Scheiben geräucherter Schinken

Zubereitung

Den Ofen auf 80 °C vorheizen.

Den Speck in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und den Speck darin anbraten, salzen und pfeffern, aus dem Topf nehmen und im Ofen warm halten.

Fenchelknolle in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Streifen schneiden. Den Wirsing vom Strunk befreien und die Blätter in mundgerechte Streifen schneiden. Alles zusammen mit Knoblauch und den Kartoffelwürfel im Bratenansatz anbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe dazugießen. Lorbeerblätter, Nelken, Salz, Pfeffer und Speck zugeben und ca. 30 Minuten sanft köcheln lassen. Noch einmal abschmecken.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, den geräucherten Schinken drauf verteilen und bei 180°C für 10 Minuten im Ofen knusprig werden lassen.

Die Suppe auf Teller verteilen, mit Thymianblättchen garnieren und den knusprigen Schinken darauf setzen.