

Grünkohlsuppe mit Croûtons

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Grünkohl – 1 Zwiebel – 50 g Butter – 1 l Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – Muskat – 100 g Crème fraîche –
Croûtons: 2 Knoblauchzehen – 40 g Butter – 3 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

- Grünkohl gründlich waschen, abtropfen lassen und die groben Stiele entfernen
- Salzwasser aufkochen lassen und die Blätter darin blanchieren. Dann die Blätter herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen, anschließend fein hacken
- Zwiebel schälen und würfeln
- Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten
- Grünkohl zugeben und kurz mitdünsten, dann mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei milder Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen
- Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und Crème fraîche unterrühren
- Für die Croûtons Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und in der Butter hellbraun anbraten
- Toastbrot in Würfel schneiden
- Knoblauch herausnehmen und die Brotwürfel in der Knoblauchbutter goldbraun rösten
- Die Suppe zusammen mit den Croûtons servieren

Wir wünschen guten Appetit!

