

# Rotkohl-Suppe mit gebratenem Ziegenfrischkäse

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/11/17/rotkohl-suppe-mit-gebratenem-ziegenfrischkaese](https://happy-mahlzeit.com/2021/11/17/rotkohl-suppe-mit-gebratenem-ziegenfrischkaese)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Suppe:

- 500 g Rotkohl
- 1 Zwiebel
- 100 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 25 g Butter
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 500 ml Gemüsefond
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Msp. Chilipulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Orange
- Salz
- Pfeffer

### Für den Ziegenfrischkäse:

- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 Orange
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 1 rote Zwiebel
- 25 g Butter
- 100 g Mehl
- Nelkenpulver
- Salz

### Für die Deko:

1 TL gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Für die Suppe den Rotkohl halbieren, den Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Rotkohl und Kartoffeln 5 Minuten darin anschwitzen. Mit Fond, Sahne und Milch auffüllen und aufkochen lassen. Weißweinessig dazu geben und alles 15 Minuten köcheln lassen.

1 TL der Orangenschale abreiben, anschließend die Orange halbieren und auspressen. Die Suppe mit Salz, Orangenabrieb, Orangensaft, Pfeffer, Chili und etwas Nelkenpulver würzen. Nach 15 Minuten die Suppe in einem Standmixer fein pürieren, durch ein Passiersieb zurück in den Topf gießen, noch einmal aufkochen lassen und nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Für den Ziegenfrischkäse etwas Schale der Orange abreiben. Den Ziegenkäse in eine Schale geben, mit Salz, Orangenschale und Nelkenpulver vermischen. Eier in einer Schüssel verquirlen. Den Ziegenkäse zu Kugeln formen, in Mehl und im Ei wenden. Danach erneut im Mehl wenden.

Die Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in der Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und anschließend aus der Pfanne nehmen.

In der gleichen Pfanne den panierten Ziegenkäse anbraten.

Die Suppe in einen tiefen Teller geben, in die Mitte den gebratenen Ziegenkäse platzieren. Mit Pistazien, den karamellisierten Zwiebeln und ein wenig Orangenschale dekorieren.

Rezept: Boguslawka Kmiecik

Quelle: Die Küchenschlacht vom 30. November 2016

Episode: Weihnachtlicher Warenkorb