

05. Suppen

Grünkohl-Cremesuppe [Nr. 355]

Menge: für 6 Personen

Zutaten:

300 g	Grünkohl frisch, in Stücken (2-3 cm)
1 Stck.	Zwiebel halbiert
1 Stck.	Knoblauchzehe
25 g	Sonnenblumenöl
200 g	Kartoffeln in Stücken (ca. 2-3 cm)
1000 g	Wasser
2 geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer
200 g	Sahne
2 ½ - 3 TL	Senf mittelscharf; nach Geschmack
2 Prisen	Muskat
optional:	200 g gebackene Halloumi-Käse-Würfel



Zubereitung:

-
1. Grünkohl zerkleinern und in eine größere Schüssel (ca. 3 l) geben
Thermomix: 100 g Grünkohl in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine größere Schüssel (ca. 3 l) geben. Diesen Vorgang noch 2 x wiederholen
 2. Zwiebel und Knoblauch fein zerkleinern und in einen mittleren Topf geben
Thermomix: Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
 3. Öl zugeben und das Zwiebel Knoblauchgemisch andünsten
Thermomix: Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
 4. Kartoffeln, zerkleinerten Grünkohl, Wasser, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben
Thermomix: Kartoffeln, zerkleinerten Grünkohl, Wasser, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben und **28 Min./100°C/Stufe 2** garen.
 5. Restliche Zutaten hinzugeben, mit einem Zauberstab oder Mixer fein pürieren und abschmecken und heiß servieren.
 6. **Thermomix:** Sahne, Senf und Muskat zugeben, **40 Sek./Stufe 5-9 schrittweise ansteigend** pürieren, abschmecken und servieren