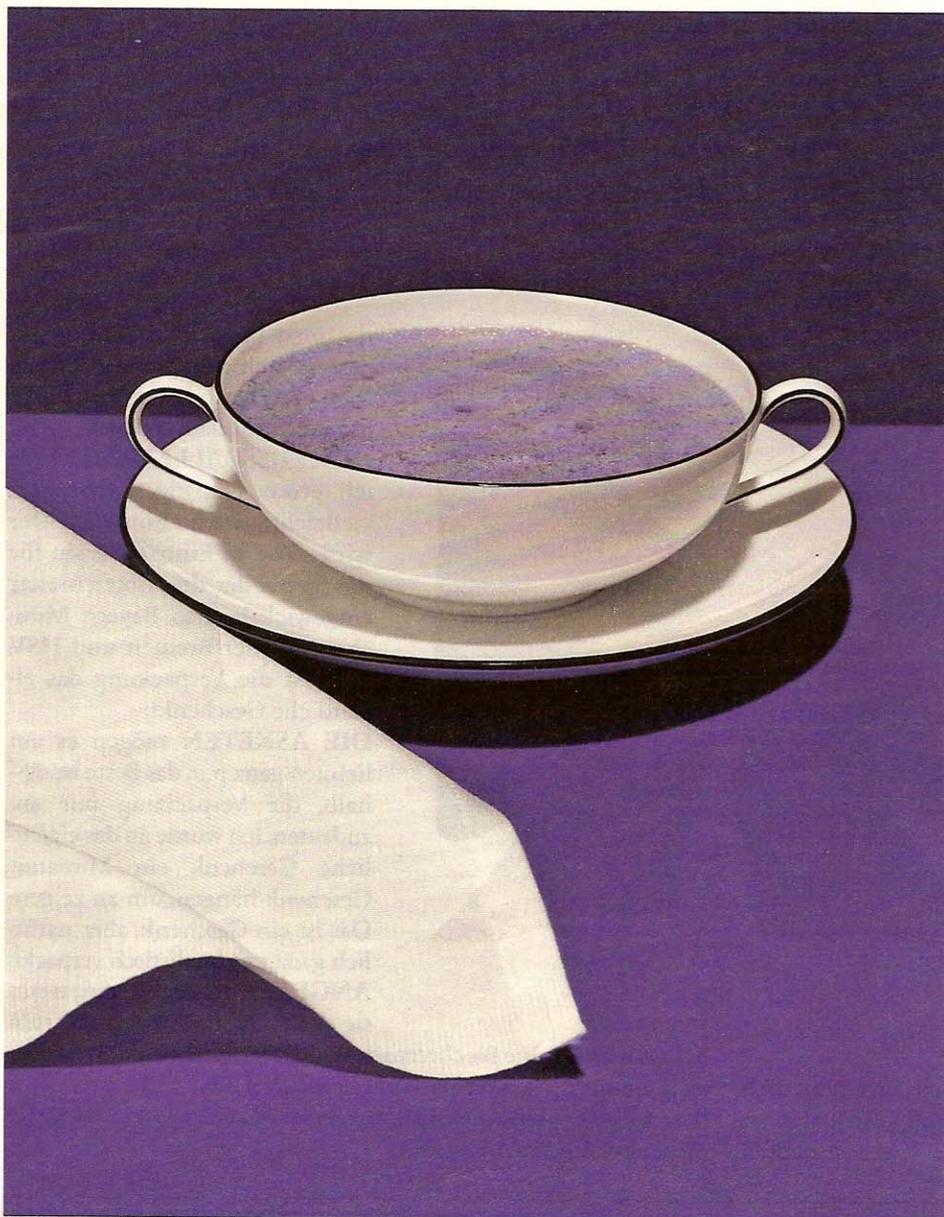


# Rotkohlschaumsuppe mit Birne

(für 4 Personen)

Quelle: SZ-Magazin



## Rotkohlschaumsuppe mit Birne von Holger Stromberg

*Holger Stromberg, 34, kocht seit August 2007 mit seiner Firma F.E.B. (Food Entertainment Beverage) für die Deutsche Fußballnationalmannschaft. Sein aktuelles Kochbuch: »Kochen. Leidenschaft. Perfektion.« bei der Collection Rolf Heyne.*

Halbe Abate-Birne schälen, in Würfel schneiden und in etwas Butter 3 Minuten auf mittlerer Hitze anschwitzen. Einen kleinen Rotkohl klein schneiden und entsaften (durch eine Zentrifuge pressen). 8 geschälte, fein geschnittene Schalotten und 100 g Lauch, aber nur das Weiße, fein schneiden und in etwas Butter farblos anschwitzen. Mit 500 ml Geflügelfond und etwas Rotkohlsaft ablöschen, mit 2 Lorbeerblättern, 2 Stängeln Thymian, Salz und Muskat würzen und auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb geben und gut ausdrücken. 250 ml Sahne in die Suppe geben und mit einem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Birnenwürfel in die Teller verteilen. Suppe aufschäumen, darübergießen und sofort servieren.

*Nächste Woche: Gegrilltes Marmorkarpfenfilet von Tim Raue. Haben Sie auch ein Nimm-3-Rezept? Verraten Sie es uns unter [www.sz-magazin.de](http://www.sz-magazin.de). Dort finden Sie auch die Basiszutaten.*

NIMM

# 3

Geflügelfond . Rotkohl . Birne

