



Rotkohlsuppe mit krossen Schafskäseballchen

Zutaten für 4 Portionen

50 g Schalotten, 250 g Rotkohl, 140 g kalte Butter, 20 g brauner Zucker, 100 ml trockener Rotwein, 800 ml Geflügelfond, 50 g Preiselbeer-Kompott, 1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange, 1 Gewürznelke, Salz, Zucker, Balsamico-Essig

Bällchen

500 g Magerquark, 2 Eier, 100 g Mehl, 100 g Manchego, frisch gerieben, 50 g Semmelbrösel, Öl zum Frittieren

Zubereitung

Schalotten abziehen, Kohl putzen. Beides klein schneiden und in einem Topf in 60 g Butter andünsten. Mit Zucker glasieren. Wein und Fond angießen, Preiselbeeren, Lorbeerblatt, Zimt, Nelke dazu geben und den Kohl bei kleiner Hitze in ca. 10 Minuten weich kochen. Gewürze herausfischen, Suppe pürieren und in einen anderen Topf passieren.

Für die Bällchen den Magerquark abtropfen lassen und mit den Eiern, dem Mehl und dem Manchego mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und zu walnussgroßen Bällchen formen. Diese in den Semmelbröseln wälzen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Dip servieren.

Restliche Butter in die Suppe mixen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico abschmecken. Mit den Käseballchen anrichten.