



## ROTKOHLSCHAUM MIT ROTWEIN

### Zutaten:

800g Rotkohl  
20g Butter  
Salz, gemahlener Zimt  
Nelkenpulver, Pfeffer  
1 Apfel  
500ml Gemüsebrühe  
250ml Lupo Nero Rotwein von Gourmet Flamand  
2 Eiweiß / 2 Eigelb  
4 Teelöffel Preiselbeer-Konfitüre

### Zubereitung:

Den Rotkohl putzen, waschen und hobeln. Die Butter zerlassen und den Rotkohl darin andünsten. Mit Salz, Zimt, Nelkenpulver und Pfeffer würzen. Den Apfel schälen, grob raspeln und zum Kohl geben. Brühe und Rotwein angießen und etwa eine Stunde kochen lassen. Dann mit dem Pürierstab pürieren. Das Eiweiß steif schlagen und halbieren. Eine Schöpfkelle Suppe herausnehmen und unter die eine Hälfte Eischnee ziehen. Den Topf vom Herd nehmen und die zweite Hälfte Eischnee zügig unter die Suppe ziehen, kurz unter ständigem Rühren aufkochen, dann die Hitze wegnehmen und die Eigelb unterschlagen. Sofort auf die Teller verteilen, den rosa Eischnee und die Konfitüre darauf geben.