

Rotkabissuppe von navajo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 dl Öl

5.0 Stück Zwiebeln	in kleine Würfel schneiden
1.25 kg Rotkabis	waschen und klein schneiden und im Öl kurz anschwitzen
2.5 Stück Knoblauchzehen	schälen, klein schneiden und zusammen
50 g Thymian	dazugeben
1.0 Liter Rotwein	abloeschen
5 dl Bouillon (flüssig)	dazugeben
500 g saurer Halbrahm	Die saure Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Essig abschmecken. Wer mag, kann die Suppe fein pürieren oder so belassen.