

Rezept für deine Veranstaltung

Rotkraut-Apfel-Walnuss Suppe



Meine Einkaufsliste

Zutaten für 100 Personen

1,5 kg Walnüsse
750 g Butter
250 g Zucker
750 ml Essig
25 Äpfel
25 kleine Köpfe Rotkraut
12,5 l Gemüsebrühe
5 l Schlagobers
Salz, Pfeffer, Zimt

Doppel
Plus

SCHMAKK
ERFOLG
Wooddy's
KUNST

Rotkraut-Apfel-Walnuss Suppe

Allein die Farbe dieser schmackhaften Suppe wird euch begeistern. Passend zum Herbst sind in dieser Suppe 3 saisonale Tiroler Zutaten vereint - saftige Äpfel, das erste Rotkraut und knackige Walnüsse.

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Zucker darin langsam karamellisieren lassen. Die Apfelwürfel und Walnüsse (ein paar gehackte Walnüsse für die Dekoration zur Seite legen) dazugeben. Unter Rühren 1 Minute kurz und vorsichtig anbraten.
2. Dann das dünn geschnittene Rotkraut, 2 Esslöffel Essig und die Gemüsebrühe in den Topf geben und 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.
3. Mit einem Stabmixer fein pürieren, die Sahne dazu gießen und nochmals kurz aufkochen lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Mit den restlichen Walnüssen bestreut servieren.

Dieses Gericht kostet für 100 Personen € 85



Ein Stück frisches Brot lädt zum ordentlichen Ausputzen des Suppentellers ein. So vermeidet man Lebensmittelverschwendung!



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.