

Kohlrabi-Apfel-Suppe mit Gewürznüssen und Curry-Popcorn



Das Dream-Team Apfel und Kohlrabi gibt es heute in Suppenform mit einem knusprigen Topping aus Gewürznüssen und Curry-Popcorn.

Kohlrabi-Apfel-Suppe ist eine leichte Vorspeise, die sich super zum Auftakt eines Mehrgängers eignet. Je nach persönlicher Vorliebe kann man bei der Zubereitung zu süßem oder säuerlichem Apfel greifen.

Ein orientalisch gewürztes Topping verleiht dem Gericht das gewisse Extra. Es lässt sich nicht gut in kleinen Mengen herstellen, daher hackt man nach der Zubereitung am besten nur so viel davon klein, wie man für die Suppe gerade braucht, der Rest kommt unzerkleinert als Snack für Zwischendurch zum Einsatz.

Wichtig: Sowohl das Popcorn als auch die Gewürznüsse gut ausdampfen und auskühlen lassen, erst dann sind sie schön knusprig.

Gewürznüsse

- 1 kleines Ei, davon nur das Eiweiss
- 1 gestrichener EL Salz
- 1 gestrichener EL Garam Masala
- 1 gestrichener TL Koriander
- 50 g Kristallzucker
- 200 g Cashewkerne
- 200 g Mandelstifte

Suppe

- 1½ EL neutrales Öl, z. B. Rapsöl
- 600 g Kohlrabi, geschält und gewürfelt
- 200 g Apfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 mittलगrosse Kartoffel, mehligkochend, geschält und gewürfelt
- 600–700 ml Bouillon
- 150 ml Vollrahm
- 1 Prise Muskat
- Salz & Pfeffer

Curry-Popcorn

- 1½ EL neutrales Öl z.B. Rapsöl
- ½ EL Butter
- 25 g Popcommais
- ¼ TL Salz
- 1 TL Currypulver

Gewürznüsse

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eiweiss und Salz leicht aufschlagen.
3. Restliche Gewürze und den Zucker begeben und nochmals kurz schlagen.
4. Nüsse beifügen, gut durchmischen, bis alle Nüsse mariniert sind.
5. Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech gut verteilen und je nach Ofen für circa 15 bis 20 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden.
6. Anschliessend vollständig auskühlen lassen, erst danach werden die Nüsse knusprig.

Suppe

1. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen, Gemüse- und Fruchtwürfel begeben, kurz dämpfen, danach mit der Bouillon aufgiessen (zuerst 600 ml begeben, falls die Suppe zu dick wird; nach dem Pürieren zusätzliche 100 ml nachgiessen).
2. Bei mittelhoher Hitze circa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Während die Suppe kocht, das Popcorn zubereiten (siehe nächster Schritt).
3. Suppe pürieren, Rahm untermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Curry-Popcorn

1. Einen grossen Topf mit 1½ EL Öl stark erhitzen, ½ EL Butter begeben und schmelzen lassen.
2. Popcommais begeben, einmal kurz durchrühren, Hitze sofort auf niedrigste Stufe stellen und Deckel aufsetzen.
3. Ab und zu den Topf etwas schütteln, damit sich der Inhalt gut verteilt und nichts anbrennt. Nach circa 1 bis 2 Minuten ist das Popcorn fertig. Sofort zum Ausdampfen in eine offene Schüssel geben und mit Salz und Currypulver würzen.
4. Suppe in Teller füllen. Ausgekühlte Nüsse und Popcorn je nach Vorliebe ganz oder etwas klein gehackt als Topping darüberstreuen.

Zubereitungszeit: circa 1 Stunde 10 Minuten

Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC



Kräftiges Rot mit ziegelroten Reflexen. Intensiver Duft nach Beeren und reifen Früchten, mit feinen Gewürznoten. Voll im Körper, mit weichen, runden Tanninen. Wunderbar lang anhaltend im Gaumen.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)