**Rotkrautsupppe**

500 g Rotkraut/Rotkohl

100 g Kartoffeln

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

100 ml Kokosmilch

1 l Gemüsebrühe

1/2 Bund Petersilie

Optional 1 TL Salz, 1/2 TL [Pfeffer](https://amzn.to/3nzXQcY), 2 EL Orangensaft

**Anleitung**

* Die äußeren Blätter des Rotkrauts/-kohls und den Strunk entfernen. Rotkraut/-kohl in ca. 1 cm dicke Stücke/Streifen schneiden.
* Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Schluck Gemüsebrühe in einem Topf glasig dünsten.
* Währenddessen Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Gut umrühren und Rotkraut/-kohl hinzugeben. Alles zusammen ca. 2 Minuten anbraten.
* Mit Gemüsebrühe auffüllen, Gewürze hinzugeben und aufkochen lassen. Danach bei mittlerer Hitze etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen bzw. bis Gemüse weich ist.
* Anschließend Topf von der Hitze nehmen, frisch gehackte Kräuter hinzugeben und alles mit einem [Pürierstab](https://amzn.to/2KPiEJB) cremig mixen.
* Kokosmilch und bei Bedarf etwas mehr Gemüsebrühe hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss noch einmal kurz mixen.
* Rotkohlsuppe mit frischen Kräutern und Kernen dekorieren oder Suppeneinlage nach Wahl anrichten.