

Kohlsuppe mit Wirsing-Chips und Würstchen

🕒 Zubereitung: 30 Min. | ⏱ Zubereitungszeit: etwa 20–25 Min. | ⏲ Kochzeit: etwa 40 Min. ||| mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Für die Marinade Knoblauch schälen und mit Zitronenabrieb, Paprikapulver, Sumach, Tomatenmark, Harissa und ½ TL Meersalz in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten und anschließend Olivenöl unterrühren.
- Pilze mit einem Pinsel putzen, auf ein Blech geben und die Marinade darüber geben. Mit den Händen vermengen und Pilze dann auf einen etwa 30 cm langen Spieß stecken und für 1 Std. marinieren.
- Backofen auf 220 °C vorheizen.
- In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Radieschen putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Gurke waschen, trockenreiben, würfeln und mit Zwiebeln und Radieschen in einer Schüssel vermengen. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln, grob hacken und zum Gemüse geben. Mit 1 Prise Salz und 1 Spritzer Zitronensaft würzen und noch mal vermengen.
- Joghurt mit Tahini und Zitronensaft verrühren und 1 Prise Salz abschmecken.
- Pilz-Schawarma vor dem Garen mit Zuckerrübensirup begießen und im Ofen auf oberer Schiene etwa 30 Min. braten, dabei immer wieder wenden. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Sud beträufeln.
- Vor dem Servieren Fladenbrot in einer Pfanne von beiden Seiten erhitzen, mit Joghurt-Sauce bestreichen und Gurken-Radieschen-Salat darauf verteilen. Pilze mit einem Messer vom Spieß schneiden und auf den Salat geben, mit Granatapfelkernen bestreuen, 1 Spritzer Zitronensaft verfeinern und genießen.

Zutaten für 4 Personen:

- 3 festkochende Kartoffeln
- 3 Möhren
- 500 g Spitz- oder Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 1,5 l Gemüsebrühe
- Meersalz und Pfeffer
- 200 g Mettwurstchen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 150 g Wirsing
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ Bund Petersilie
- Baguette