

A wooden table with a bowl of soup, a glass of beer, and bread. The soup is a winter stew with Lyoner, potatoes, tomatoes, and Brussels sprouts. The beer is a golden lager with a thick head of foam. The bread is a rustic loaf, sliced on a wooden cutting board. The background is a blurred bowl of the same soup and a small bowl of red sauce.

Kochen
mit Globus

Wintereintopf
mit Lyoner





Zutaten:

100 g Zwiebeln
20 g Ingwer
1 Knoblauchzehe
200 g Rosenkohl
200 g Lauch
200 g Möhren

100 g Kartoffel
200 g rote Paprika
100 g Sellerie
3 EL Öl
400 g Lyoner
320 ml Kokosmilch
1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Curry
etwas Sambal Oelek

*Dazu passt:
ein Bier*

 4 Personen

 55 Min.

 Schwierigkeitsgrad



**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Den Rosenkohl putzen. Den Lauch längs durchschneiden, die harten dunkelgrünen Teile entfernen, gründlich waschen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Die Möhren, Kartoffeln, Paprikaschote und Sellerie schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Lyoner von der Haut befreien und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.

Das Öl in einem beschichteten hohen Topf erhitzen und Knoblauch, Lyoner und Zwiebelwürfel glasig dünsten.

Den Ingwer und das Currypulver hinzugeben, kurz mitrösten und mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen. Das vorbereitete Gemüse und den Rosenkohl in die Suppe geben und zugedeckt bei milder Hitze 20 Min. köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Sambal Oelek getrennt dazu servieren.

