

### Zutaten für 4-6 Portionen

750g Rotkohl  
1 Zwiebel  
1 Paket Räuchertofu  
125 ml Rotwein  
1 l Gemüsebrühe  
Kräutersalz  
Pfeffer  
Margarine

### Zubereitung

Eine einfache, leckere und gesunde Wintersuppe. Dazu den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel fein gehackt in 1 EL Margarine anschwitzen. Den geschnittenen Kohl dazugeben, andünsten, mit der Hälfte des Weins und der Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Dann mit Pfeffer und Salz würzen. Nun auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Währenddessen den Räuchertofu klein würfeln und in einer Pfanne goldbraun rösten. Nun die Suppe nochmals abschmecken, den Rest des Weins und den Tofu zufügen und heiß servieren.

### Variation mit Sahne und Pinienkernen

Statt Tofu 1 Soja-Sahne, 2 EL Pinienkerne und 1 Bund Schnittlauch verwenden. Noch dem Köcheln 1 Paket Soja-Sahne zufügen und die Suppe fein pürieren. Statt Räuchertofu 2 EL Pinienkerne ohne Fett anrösten und die fertige Suppe mit diesen und feinen Schnittlauchröllchen servieren.