



## ROTKRAUT-ESPUMA

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

### ZUTATEN

Für 2 Portionen

- ½ EL Butter
- 1 kleine Zwiebel (fein gehackt)
- 125 g Rotkraut gekocht
- ½ EL Weissmehl
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml Vollrahm
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Rotkraut und Zwiebeln in Butter langsam andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond ablöschen, 30 Min. sieden lassen.

Rahm zum Rotkraut begeben und mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse durch den Kisag Trichter & Sieb in den 0.5 L Kisag Rahmbläser passieren.

Den Bläser gut verschliessen und 1 Kisag Kapsel einführen und 8 bis 10-mal kräftig schütteln.

→ **Tipp:** Passt gut zu geröstetem Brot oder Wildgerichten.

*Freude am Kochen!*