

Genießen

MADONNA 31.12.09



Die beiden Suppito-Gründerinnen Andrea Scholdan und Laurence Koblinger haben den neuen Suppito extensions-Shop eröffnet



MARIKA LICHTER Mein Blitzrezept

ROTKRAUTSUPPE

Zutaten: 600 g Rotkraut (feinnudelig geschnitten)
1 1/2 l Gemüsesud, 2 EL Olivenöl, Rohrohrzucker, 1/2 TL Zimt, 1 Stück Zwiebel (grob gewürfelt), 3 EL Basmatireis, 1 TL Ingwer (gerieben), 1 Msp. Pfeffer, 1 Stück Nelke, 1/2 TL Kümmel, Meersalz, 1 Stück Apfel, 1/8 l Orangensaft, 3 EL Preiselbeerkompott, 1 TL Bio-Orangenschale (gerieben), 1/8 l Rotwein

Zubereitung: Öl erwärmen. Gemüse, Gewürze (außer Salz, Pfeffer, Zucker) sowie Reis zufügen, umrühren, mit dem Gemüsesud aufgießen und weich kochen. Die letzten 5 Minuten den Apfel mitkochen. Mit Orangensaft und Rotwein aufgießen, pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Kompott, Zucker abschmecken und nochmals aufkochen.



← Rezept von Suppito

Neuer Shop: Suppito-Erfolgs- story geht weiter

Die gesunden Suppen und die Kochbücher der Wiener Suppen-Manufaktur Suppito sind seit drei Jahren in aller Munde. Nun legen die beiden Suppito-Eigentümerinnen Andrea Scholdan und Laurence Koblinger noch einen drauf: Vor kurzem wurde der Store *Suppito-Extensions* eröffnet. Auf die Besucher warten herrliche Gewürze aus aller Welt, Kochbücher, ausgewählte Kochutensilien und natürlich liebevoll gekochte Suppen. **Adresse:** *Suppito extensions*, 1060 Wien, Giradig. 9, **Öffnungszeiten:** Di. bis Fr. von 11.00 bis 19.00 und am Sam von 10.00 bis 17.00 Uhr

MARIKA LICHTER ist Musicalstar und Künstlermanagerin