

Super Kohl – super cool !

Krautsuppe

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

1 kl. Kopf Weißkohl
3 l Fleischbrühe
500 g Hackfleisch gemischt
200 g magerer Speck
(alternativ kleingeschn. Rindswurst)
2 – 3 Zwiebeln
5 – 6 Kartoffeln
1 El Kümmel
Salz u. Pfeffer
Knoblauch u. Chili nach Geschmack

EIN REZEPT VON:

Lydia Kördel

AUS:

Besse

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Speck auslassen, Hackfleisch und Zwiebeln (evtl. Wurst) anbraten.

Fleischbrühe, Gewürze dazugeben und aufkochen.

Weißkohl in grobe Stücke schneiden und in die kochende Masse geben, ca. 20 Minuten kochen lassen (bissfest).

Die Kartoffeln in Würfel schneiden und separat kochen (wichtig! sonst werden sie zu weich).

Wenn das Kraut fertig gegart ist, die Kartoffeln abschütten und zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Wer mag kann noch einen Esslöffel saure Sahne am Teller dazugeben.