

Weißkohlsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Weißkohl, 500 gr Kartoffeln, 1 l Fleischbrühe, 200 gr durchwachsener Speck, 1 Zwiebel, 250 gr Mettwurst, 1 Teelöffel Kümmel, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Weißkohl putzen, vierteln und Strunk herausschneiden. Kohlviertel unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden oder hobeln. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Speck und geschälte Zwiebel in Würfel schneiden. Mettwurst in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Fleischbrühe, Kohl und Kartoffelscheiben in einen Topf geben. Mit Salz und Kümmel würzen (wer nachher nicht auf den Kümmel beißen will kann ihn auch in einem Stoffsack binden und das Säckchen mitkochen). Zugedeckt 45 Minuten kochen. Den gewürfelten Speck 3 Minuten in einer Pfanne braten, die Zwiebelwürfel hinzugeben und nochmals 3 Minuten braten. Zum Schluß die Mettwurst hinzugeben und 4 Minuten braten. Zum Schluß Speck, Zwiebeln und Mettwurst zur Suppe geben und 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Das Kümmelsäckchen herausnehmen und die Suppe mit Salz abschmecken.