Kohlsuppe

Die deftige Kohlsuppe mit Kartoffeln, Wurst und Speck ist ein schmackhaftes und wärmendes Suppen-Rezept für den Herbst und Winter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

750 g	Weißkraut (Weißkohl)
250 g	Kartoffeln
1.5 Stk.	Zwiebel (große)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1.5 EL	Butterschmalz (oder Öl)
0.5 Bündel	Suppengemüse
2 l	Wasser
0.5 EL	Kümmel
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
250 g	Selchspeck (oder Selchschinken)
1 Stk.	Cabanossi
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die deftige **Kohlsuppe** den Weißkohl vierteln, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und zerhacken, Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Die Kartoffenl schälen und würfeln. Das Fleisch und Wurst in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

2. In einem großen Kochtopf mit Butterschmalz glasig dünsten. Das Suppengemüse putzen, zerkleinern und ebenfalls anrösten. Jetzt das Kraut zugeben und leicht anrösten. Kartoffeln, Cabanossi und Kartoffeln in den Topf geben. Mit Kümmel und Paprikapulver würzen. Nun mit Wasser auffüllen und für zirka 60 Minuten bei niedriger Hitze garen lassen. Abschließend mit

Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Zur kräftigen Kohlsuppe eine Scheibe frisches Bauernbrot oder Vollkornbrot reichen. Für eine vegetarische Variante kannst du das Fleisch und die Wurst einfach weglassen und die Suppe mit etwas Räuchertofu verfeinern.