Nah&Frisch



Kuner, Thea Kochbuch Nr. 16 Professional

Kohlsuppe mit Speck

Suppe

Zubereitung

Kohlblätter zerteilen, waschen und in Streifen schneiden. Kohlstreifen in einem großen Topf in Öl andünsten, Margarine, Kümmel und Knoblauch zugeben und mit Hühnersuppe aufgießen; weich kochen. Einige Kohlstreifen für die Garnitur beiseite geben. Fleischwürfel in einer Teflonpfanne zu Grammeln braten, herausnehmen und die Brotwürfel darin ebenfalls goldgelb braten. Suppe mit Schlagobers aufgießen, mit dem Mixer aufschlagen und würzen. Auf Tellern anrichten und mit Grammeln, Kohlstreifen und Brotwürfeln garnieren.

Zutaten

- 1/2 Kohlkopf
- 1 EL Öl
- 1 TL Margarine
- Kümmel
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 1/2 l Hühnersuppe
- 5 dag Kaiserfleisch gewürfelt
- 2 Scheiben Nussbrot gewürfelt
- 1/8 l Schlagobers
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss