

Kohlsuppe (Hausrezept)

Zutaten:

für 4 Personen
ca. 2kg Weißkohl
750g Hackfleisch
500g Kartoffeln
ca. 2 Liter Gemüsebrühe (aus Brühwürfeln)

Zubereitung:

Weißkohl in Stücke (2,5 x 2,5 cm) schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln (1,5 x 1,5 cm). Hackfleisch in Öl in einem großen Suppentopf gar braten, salzen und pfeffern. Kartoffeln, Weißkohl und Brühwürfel dazugeben und mit Wasser auffüllen bis alles bedeckt ist. Kochen bis der Kohl noch bissfest ist. Nach Belieben mit frisch gemahlenen Pfeffer auf dem Teller würzen.