

Apfel-Kohlsuppe

Zutaten:

200 g Weißkohl
50 g Paprikawurst
500 ml Hühnerbrühe
1 kleiner Apfel
1 EL Olivenöl
1 Msp. Senf
Kümmelpulver
Pfeffer

Zubereitung:

Die Wurst in Würfel schneiden. Äußere Blätter und Strunk des Kohls entfernen. Dann hobeln oder in dünne Streifen schneiden. Die Brühe erhitzen. Öl in einem zweiten Topf heiß machen. Die Wurstwürfel darin anbraten und mit dem Kohl etwa 3 Minuten weiter braten. Die heiße Hühnerbrühe dazugießen und das Ganze zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen. Apfel grob raspeln, in die Suppe einrühren. Mit Senf, Kümmel und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Druck-Version

