

Polar's Kochstudio

Deftige Rosenkohlsuppe

Zutaten für 6 Portionen:

1.5 kg Rosenkohl, Spruute, Etagenkappes
1 große Gemüsezwiebel(n)
500 g Champignons
500 g Kasseler Nacken
1 Liter Brühe
2 Stück Speck, Gelderländer
Pfeffer, reichlich
evtl. Salz

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Streifen schneiden, mit dem Speck in der Brühe kochen. Dann den geputzten Rosenkohl und die geputzten halbierten Champignons zugeben. Kurz aufkochen lassen. Kasseler würfeln und in die Suppe geben. Nochmals kurz aufkochen. Mit reichlich Pfeffer abschmecken, bei Bedarf salzen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten