

Rosenkohlsuppe

by Andreas - Mittwoch, Februar 03, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/rosenkohlsuppe/>

Diese Suppe schmeckt am besten, wenn der Rosenkohl schon einmal Frost abgekommen hat. Man kann natürlich alles pürieren. Ich mag es aber mehr, wenn man noch die Zutaten sieht und einzeln anbeissen kann.

500 gr. Rosenkohl

1 Karotte

1 Zwiebel

1 L Fleisch- oder Gemüsebrühe

1 EL Öl

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Thymian

Den Rosenkohl putzen und die Möhre in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und im Öl andünsten. Alles in einen Topf mit einem Liter Brühe geben und 20 Minuten kochen. Nun die Gewürze dazu und fertig ist die Wintersuppe.