Kohlsuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Conny Hörl

Zutaten

1,5 L	Wasser
300 G	Weißkraut
1	Karotte
1	Stangensellerie
1	rote Zwiebel
2	Tomaten
1/2	Stange Lauch
1	Paprika
1 EL	Salz
	etwas geriebener Muskat
1 EL	trockene Suppenwürze
	etwas frisch gemahlener Pfeffer
1	kleine Chilischote
0,5 TL	Kümmelpulver
	etwas gemahlener Ingwer
	Petersilie nach Belieben
	Schnittlauch nach Belieben
2 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Gemüse waschen, bei Bedarf schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zwiebel und Lauch in Öl hell anschwitzen.
3. Restliches Gemüse dazugeben, kurz mit anschwitzen.
4. Suppenwürze in Wasser auflösen und das Gemüse damit aufgießen.
5. Kurz aufkochen lassen.

6. Gewürze dazugeben und leicht köcheln lassen – bis das Gemüse gar ist.

7. Zum Schluss die geschnittenen Kräuter dazugeben und servieren.