



Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

	Butterschmalz
1	rote Zwiebel
	Knoblauch
100 G	gewürfelter Speck
300 G	Weißkraut
1	Karotte
1	Kartoffel
1 SCHEIBE	Sellerie

	Kümmel
	Lorbeerblatt
	Majoran
	Salz
•••••	Pfeffer
	Paprikapulver
250 G	geschälte Tomaten
1 L	Gemüsesuppe / Wasser

Zubereitung

- 1. Zwiebel und Knoblauch zusammen mit den Speckwürfeln in Butterschmalz anrösten.
- 2. Gemüse klein schneiden und gemeinsam mit dem Kraut mit rösten.
- 3. Mit den Gewürzen und Salz abschmecken.
- 4. Geschälte, gewürfelte Tomaten dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen.
- **5.** Die Suppe gut durchkochen und würzig abschmecken.

Wer es deftiger haben möchte kann statt Weißkraut auch Sauerkraut verwenden.