

Rezept

Kohlsuppe vegetarisch

Zutaten für ca. 3 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min

- 1 Kopf Weißkohl
- 1 Stange Porree
- 1 Staudensellerie
- 3-4 Möhren
- 1 große Zwiebel
- Bohnenkraut
- 1 Chilischote
- Liebstöckel
- 1 L Gemüsebrühe
- Kreuzkümmel
- Ein wenig Sesamöl

Den Weißkohl putzen und in Stücke schneiden, vorab die Zwiebel hacken und in etwas Öl glasig andünsten. Den Weißkohl mit in den Topf geben und ebenfalls kurz mit anbraten. Den Sellerie, die Möhren und den Lauch waschen und in Stücke schneiden. Alles zusammen mit in den Topf geben und mit der Brühe aufgießen.

Später mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Chilischote entkernen und fein hacken, unterrühren. Das Ganze zugedeckt für ca. 10 Minuten köcheln lassen und nun das Bohnenkraut, fein gehackten Liebstöckel und etwas Kümmel dazu geben. Weitere zehn Minuten köcheln lassen, erneut abschmecken und servieren.

Gut durchgezogen und erneut aufgewärmt schmeckt es dann noch besser.

[Zurück](#)