

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Bamberger Krautsuppe

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 0,5 kg Weißkohl, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1,5 l Fleischbrühe,
- Butterschmalz, 150 g ger. Bauchspeck, 1 TL gem. Kreuzkümmel,
- Cayennepfeffer, 150 ml Weißwein, 4 Wienerwürstchen, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Kohl putzen, äußere Blätter u. Strunk entfernen. Kraut in feine Streifen schneiden. Bauchspeck grob, Zwiebel fein würfeln.



2. Bauchspeck knusprig auslassen, Zwiebeln zugeben u. mitbraten, pfeffern u. herausnehmen. Krautstreifen in heißem Schmalz in einem großen Topf anbraten. Speck-Zwiebeln u. Kümmel zugeben, Brühe zugießen u. Suppe ca. 30 Min. kochen lassen.



3. Suppe mit Salz, Pfeffer u. einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Würstchen in Scheiben schneiden u. mit dem Weißwein zugeben u. erwärmen. Petersilie unterrühren u. sofort servieren.



Tipp des Chaoten: Mit frischem Brot genießen. Lecker!

