

Kohlrübensuppe

Zutaten:

Für die Suppe:

1 Kohlrübe (ca. 1 kg), 1 Bund Suppengrün, 2 große Kartoffeln, 1-1,5 Liter Brühe, 2 Knoblauchzehen, Thymian, Oregano, Lorbeer, Pfefferkörner und Pimentkörner.

Für die Einlage oder Topping:

Leberkäse am Stück, frische Salbeiblätter, 1 EL Öl und frische Kräuter

Zubereitung:

Kohlrübe und die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke würfeln, ebenso das gewaschene und geputzte Suppengemüse. Alles in einen Topf mit der Brühe geben. Die kleingeschnittenen Knoblauchzehen sowie die angegebenen Gewürze dazu geben und ca. 20-30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Den Leberkäse würfeln und im heißen Öl mit den Salbeiblättern braten, bis eine schöne Bräunung entsteht.

Die heiße Suppe nett anrichten und genießen. Ein leckeres und gesundes Gericht für die kalte Jahreszeit!

Guten Appetit!!