

19) Schi – Kohlsuppe

Zutaten:

- 2,5 L Wasser
- 1 kg weißer Kohl
- 2 Karotten
- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 Paprikaschote
- 1 kg Rindfleisch
- Frischer Schnittlauch, frische Petersilie
- Schmalz
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Gemüse schälen und klein schneiden. Die Zwiebel nur schälen. Das Fleisch zuerst im gesalzenen Wasser kochen, dann das Fleisch umfüllen, das Wasser sieben und dann die Kartoffeln darin kochen. In der Bratpfanne Schmalz erhitzen und dann Kohl, Karotten, Paprikaschote und Knoblauch darin anbraten. Wenn die Kartoffeln fertig gekocht sind, das angebratene Gemüse hinzufügen. Das Fleisch in Würfel schneiden und ebenfalls hinzufügen. Die ganze Zwiebel in den Topf geben, würzen und dann alles auf kleiner Flamme ca. 30 min kochen lassen. Zum Schluss den kleingeschnittenen Schnittlauch und die gehackte Petersilie hinzufügen.

Oleg Medved/ Marburg