



Bayerische Kohlsuppe

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 350g Kartoffeln
- 350g Karotten
- 350g Weißkraut
- 1 Lauchstange
- 150g Sellerie
- 100g Bauchspeck
- 1EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1/2TL Kümmelkörner
- 750ml Gemüsebrühe
- 2EL frisch gehackte, glatte Petersilie

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In Wasser legen.

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Das Kraut waschen, den harten Strunk ausschneiden und den Kohl in mundgerechte Stücke schneiden. Den Lauch putzen, halbieren, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Bauchspeck würfeln. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten. Die Zwiebelringe hinzufügen und kurz mitschmoren. Dann das restliche Gemüse dazugeben und alles würzen.

Mit Kümmel bestreuen und die Brühe angießen. Die Suppe bei geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten garen, bis das Gemüse noch leicht bissfest ist. Die Kohlsuppe mit Petersilie bestreut servieren.