

Christians

GENUSS-TIPP AUS



KARTOFFEL-WIRSING SUPPE

ZUBEREITUNG

Wirsing und Zwiebeln in feine Streifen schneiden und die Kartoffeln in ca. 2x2 cm große Stücke würfeln. In einem Topf die Zwiebeln mit etwas Olivenöl leicht anrösten und die Hälfte des Wirsings dazugeben. Das Ganze mit etwas Weißwein ablöschen und ca. 1,5 Liter Wasser auffüllen. Die Kartoffeln dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Alles köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind, dann etwa die Hälfte der Kartoffeln wieder aus dem Topf nehmen und Beiseite stellen. Die Suppe pürieren und anschließend den restlichen Wirsing dazugeben. Danach nochmal alles ca. 5 Minuten aufkochen.

Zum Schluss die Beiseite gestellten Kartoffeln wieder dazugeben und die Suppe mit etwas gebratenem Bauchspeck anrichten.

ZUTATEN für 4 Personen

500 g speckige Kartoffeln
500 g Wirsing
1 große Zwiebel
12 Scheiben Bauchspeck
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Gemahlener Kümmel
Weißwein

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.