

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Belgische Rosenkohlsuppe

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 500 g Rosenkohl | 300 g Kartoffeln |
| 1 Liter Gemüsebrühe | 1 Bund Schnittlauch |
| 250g Fleischwurst | Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat |

Zubereitung:

Kochen Sie Gemüsebrühe auf, geben kleingeschnittene Kartoffel rein und lassen die 10 Minuten köcheln.

Jetzt kommen geputzte und halbierte Rosenkohl-Röschen dazu, die lassen Sie ebenfalls mit den Kartoffel zusammen so 15 Minuten köcheln.

In der Zeit schneiden Sie Lyoner in Würfel und Schnittlauch in feine Ringe.

Ziehen Sie die Suppe nach der Garzeit vom Herd und pürieren die mit dem Mixstab fein. Die Suppe schmecken Sie mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Muskatnuss ab.

Jetzt mischen Sie die Lyonerwürfel und den geschnittenen Schnittlauch unter, setzen den Deckel drauf und lassen die Suppe 5 Minuten ziehen, dann vermischt sich der Geschmack von Rosenkohl, Lyoner und Schnittlauch perfekt.