

Rezept:

Kartoffelsuppe, dazu Weißkohlsalat

Zutaten für 4 Personen: Suppe

- ½ Knolle Sellerie
- 1 Pastinake
- 700g Kartoffeln
- 1 Porreestange
- ½ Gemüsezwiebel
- 5 Mohrrüben
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken

Zutaten für 4 Personen: Suppe

- ½ Weißkohl
- Schnittlauch
- ½ Gemüsezwiebel

Sowie:

- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- Rosmarin
- Speiseöl
- Apfelessig
- Zucker
- Brühpulver
- Thymian

Ablaufplan:

Kartoffelsuppe:

1. Hände waschen, Schneidebrett aufbauen
2. Gemüse waschen, Pastinake, Sellerie, Zwiebel und Mohrrübe in 1,5cm große Würfel schneiden, Kartoffeln achteln
3. Gemüse im Topf anbraten, mit 1l Brühe aufgießen und Nelken sowie Lorbeerblätter hinzugeben
4. Nach 30min Lorbeer und Nelken entfernen, mit Muskat, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian abschmecken
5. Servieren

Weißkohlsalat:

1. Hände waschen, Schneidebrett aufbauen
2. Weißkohl waschen und putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in feine Viertelringe schneiden
3. Zwiebel und Kohl in eine Salatschüssel geben, mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer würzen und a) 15-20 Minuten per Hand durchkneten, bis der Kohl weich ist oder b) eine gleichgroße Schüssel mit Wasser befüllt auf den Salat stellen und für 1-2 Std ziehen lassen, danach nachwürzen und abschmecken
4. Servieren.