

## Kohlsuppe mit Speck

Suppe

### Zubereitung

Kohlblätter zerteilen, waschen und in Streifen schneiden. Kohlstreifen in einem großen Topf in Öl andünsten, Margarine, Kümmel und Knoblauch zugeben und mit Hühnersuppe aufgießen; weich kochen. Einige Kohlstreifen für die Garnitur beiseite geben. Fleischwürfel in einer Teflonpfanne zu Gammeln braten, herausnehmen und die Brotwürfel darin ebenfalls goldgelb braten. Suppe mit Schlagobers aufgießen, mit dem Mixer aufschlagen und würzen. Auf Tellern anrichten und mit Gammeln, Kohlstreifen und Brotwürfeln garnieren.



### Zutaten

1/2 Kohlkopf

1 EL Öl

1 TL Margarine

Kümmel

2 Knoblauchzehen gehackt

1/2 l Hühnersuppe

5 dag Kaiserfleisch gewürfelt

2 Scheiben Nussbrot  
gewürfelt

1/8 l Schlagobers

Salz

Pfeffer

Muskatnuss