

Kotányi

Professional

Würzige Krautsuppe mit Pfefferoni

Suppe

Vegetarisch

Zubereitung

Weißkrautkopf vierteln, vom Strunk befreien und in Fleckerl schneiden. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Paprika und Pfefferoni waschen und vom Kerngehäuse befreien. Paprika klein würfelig schneiden, Pfefferoni klein hacken. Die Hälfte der Pfefferoni für die Garnitur beiseitestellen. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen, Kraut, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond zugießen, aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Dann Paprika und Pfefferoni zugeben und kurz mitkochen. Suppe nochmals abschmecken, anrichten und mit gehackten Pfefferoni und Petersilie bestreuen.



Zutaten

1 Weißkrautkopf

2 Zwiebeln

1 roter Paprika

4 Pfefferoni

4 EL Pflanzenöl

1 gehackte Knoblauchzehe

125 ml Weißwein

1,5 l Gemüsefond

1 EL gehackte Kotányi
Petersilie

Salz

Kotányi Pfeffer

Kotányi Cayennepfeffer