

Grønkålssuppe med lidt af hvert



Dänische Grünkohlsuppe. Mal so richtig lecker.

Wie gemacht für kalte Herbsttage.

Zutaten:

- ✚ 450 g TK Grünkohl
- ✚ 1,5 l Gemüsebrühe
- ✚ 250 g frische Champignons
- ✚ 500 g Hühnchen- oder Putenbrust
- ✚ 2 Pck. Dänischen Frühstücksschinken
- ✚ 2 Äpfel (Elstar, ca. 250 g)
- ✚ 1 Pck. Reibekäse / Pizzakäse
- ✚ Salz, und Pfeffer
- ✚ Etwas Muskatnuss

Die Zubereitung

Den aufgetauten Grünkohl in der Brühe ca. 5 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Champignons in Scheiben oder Stücke schneiden und zur Suppe geben. Das Ganze weitere 5 Minuten auf mittlerer Flamme köcheln lassen. Die Hühnchen- oder Putenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und zur Suppe geben. Die Suppe auf kleiner Flamme ziehen lassen. So bleibt das Geflügel schön saftig.

Den Frühstücksschinken in der Pfanne knusprig ausbraten und das Fett auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Zum Schluss die Äpfel in Spalten schneiden und zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuss abschmecken. Die Suppe mit dem Reibekäse und dem Schinken garnieren und heiß servieren.

Dazu schmeckt eine Scheibe Vollkornbrot oder eine Scheibe Pumpernickel, und natürlich ein kühles Bier!

Guten Appetit!