

Grünkohlsuppe für 4 Personen



300g Zwiebeln
300g Möhren
400g Knollensellerie
Etwas Öl
½ l Fleischbrühe
750 g Grünkohl
4 Mettwurstchen

1 Becher Sahne
Salz & Pfeffer

1 El. scharfen Senf

und
putzen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit
andünsten. Mit
ablöschen. Ca. 5 Min. köcheln lassen.
waschen und in mundgerechte Stücke schneiden und zugeben.
in Scheiben schneiden und zugeben.
Wenn der Grünkohl weich geworden ist,
zugeben. Mit
abschmecken.
Dann noch ev.
zugeben.