

Deftiger Rosenkohltopf

Zutaten

500 g Rosenkohl

500 g Kartoffeln

500 g Möhren

1 Stange Porree

3-5 Rauchenden

Gemüsebrühe

Zubereitung

Rosenkohl putzen. Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Alles zusammen in einem großen Topf mit Gemüsebrühe aufgießen und gar kochen lassen. Nun 3-5 Rauchenden in Scheiben schneiden und zur Suppe geben. Mit dem Würzen nach Geschmack noch etwas warten, da die Suppe durch die Rauchenden noch eine leckere, würzige Note bekommt.