

# Kohlsuppe

## Zutaten

1 Kopf Weißkohl

4 Möhren

8 große Kartoffeln

Gemüsebrühe

Kümmel Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Den Weißkohl putzen und klein schneiden. Möhren ebenfalls putzen und

in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Die Gemüsebrühe angießen.

Alles in einen großen Topf schichten und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Alles

ca. 1 ½ bis 2 Stunden auf kleiner Flamme garen lassen und dann mit den

Gewürzen abschmecken.