

Chinakohl / Zuckerhut-Suppe

Chinakohl und Zuckerhut sind als eher bittere Wintersalate manchmal schwierig zu verarbeiten. Diese Suppe ist mal was anderes...

1 Kopf Chinakohl oder Zuckerhut (ca. 700 g)	waschen und in Streifen schneiden.
1 Kartoffel	schälen und in Stückchen schneiden.
1 Zwiebel	schälen und würfeln.
1 Zehe Knoblauch	schälen und in kleine Stückchen schneiden.
Etwas Öl	in eine Pfanne, sofort
2 TL Currypulver und Pfeffer (frisch gemahlen)	dazu und mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Nach kurzer Zeit auch die Kartoffeln hinzu und kurz anbraten. Chinakohl hinzugeben und 5 Min. mitdünsten (bei Zuckerhut kürzer).
900 ml Gemüsebrühe	hinzugeben und köcheln. Wenn die Kartoffeln weich sind, pürieren.
etwas Ingwer (gerieben), Muskat und Salz	zum Abschmecken dazu. Zum Schluss noch kurz köcheln lassen.

Man kann etwas Weißwein oder Orangenlikör hinzugeben und entsprechend weniger Gemüsebrühe verwenden.