



Kohlsuppe mit geräuchertem Euter und Zunge

Eine währschafte Suppe mit Spitzkohl, er ist etwas milder als Weisskohl und trotzdem, oder gerade deshalb, gut für diese Suppe geeignet. Zum Kohl passt Geräuchertes ausgezeichnet. Euter, bereits vorgekocht und geräuchert, ist da ideal, es muss nicht lange mitgekocht werden und bringt doch einen kräftigen Rauchgeschmack mit. Dazu Rindszunge, ebenfalls vorgekocht. Euterfleisch und Rindszunge sind sich geschmacklich ein wenig ähnlich, das Euter ist etwas weicher und feinfaseriger.

Zutaten (2 Hauptmahlzeiten)

250g	Spitzkohl
1	Zwiebel ca. 50g
1	grosse Knoblauchzehe
30g	Bratspeck (2 Scheiben)
100g	Kartoffel
2Tl	Dijon Senf
8dl	Bouillon
1Tl	Kreuzkümmel (nach Belieben)
120g	Euter geräuchert
100g	Rindszunge gekocht
40g	Sauerrahm
	Pfeffer

Zubereitung

Spitzkohl zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden, diese zu kurzen Stücken schneiden. Zwiebel hacken, Speck zu schmalen Streifen schneiden, Knoblauch klein hacken und die Kartoffeln zu kleinen Würfeln schneiden.

Zwiebel, Speck und Knoblauch in Bratbutter andünsten bis die Zwiebel glasig ist. Spitzkohl zugeben und unter häufigem Wenden mitdünsten bis er auf mindestens die

Hälfte zusammengefallen ist. Senf zugeben und mit dem Kohl vermischen. Bouillon zugossen und aufkochen, Kartoffeln und Kümmel zugeben. Suppe ca. 45 Minuten köcheln lassen bis der Spitzkohl weich ist.

Euter und Zunge zu Würfeln schneiden und in die Suppe geben, ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm einrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Suppe anrichten und mit einem kleinen Klacks Sauerrahm dekorieren.







