

KÄSE-WIRSINGKOHL SUPPE

KÄSE-WIRSINGKOHL SUPPE

Während Käse-Lauch Suppe ein nahezu zeitloser Partyklassiker ist, ist Käse-Wirsingkohl Suppe (zumindest bei mir) ein neues Experiment. Schuld daran ist die Tatsache, dass man für Wirsingkohl-Rouladen zwar einen ganzen Wirsingkohl kaufen muss, am Ende aber nur wenige Blätter braucht. Damit nix schlecht wird ist in den folgenden Tagen noch das eine oder andere Rezept mit Wirsingkohl entstanden.



Zutaten für 6 Personen:

1/2 Wirsingkohl

400g Rinderhackfleisch

200g Champignons

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

600g Schmelzkäse

200g Schmand oder Crème fraîche

1,5 L Gemüsebrühe

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver

2 EL Limettensaft

1 Prise Muskat

Zubereitung:

Als erstes: nehmt einen ausreichend großen Topf! Ich musste auf halber Strecke den Topf wechseln weil der erste zu klein war und das nervt.

Dann kann es losgehen. Die Zwiebeln und der Knoblauch werden geschält und klein gewürfelt, so schwitze ich sie in etwas Olivenöl an. Wem 2 Zwiebeln etwas viel erscheinen – der Wirsingkohl ist halt geschmacklich ganz anders als Lauch und ich habe so den Geschmack etwas ausgeglichen

damit die Suppe nicht zu stumpf wird.

Jetzt brate ich das Hackfleisch an und würze es dabei mit Pfeffer, Salz und etwas Paprikapulver. Sobald es gut angebraten ist kommt der in Streifen geschnittene Wirsingkohl und die geviertelten Champignons mit in den Topf. Gut umrühren und 3-4 Minuten warten bis der Kohl etwas zusammengefallen ist. Dann mit der Brühe ablöschen.



Das war der Punkt an dem ich den Topf wechseln musste, ich hoffe ihr habt besser geplant.

Ich lasse den Fleisch-Wirsing Mix 25 Minuten abgedeckt bei mittlerer Hitze (hier Stufe 5 von 9) köcheln.

Jetzt kommt der Schmelzkäse zusammen mit dem Schmand in die Suppe. Gut umrühren bis sich alles gleichmäßig verteilt hat. Bei Bedarf noch etwas Brühe dazu geben. Mit frisch geriebenem Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken und wenn nötig mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Wer möchte kann zur Suppe noch etwas Weißbrot auf den Tisch stellen.

Essen ist fertig!

