

Wirsing-Suppe



Mit viel frischem Wirsing
Ein Rezept für eine einfache Suppe. Aber nichtsdestotrotz sehr
schmackhaft.

Es werden ausschließlich frische Zutaten verwendet.

Da wäre einmal die selbst zubereitete Gemüsebrühe, die ich
portionsweise genau für solche Zwecke eingefroren habe.

Und ein kleiner, frischer Wirsing als Einlage,
kleingeschnitten, versteht sich.

Fehlt noch ein wenig Würze wie Salz, Pfeffer und eine Prise
Zucker.

Fertig ist eine sehr leckere und wohlschmeckende Suppe.

Für 2 Personen:

- 1 kleiner Wirsing

- 800 ml Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit selbst zubereiteter Gemüsebrühe
Wirsing putzen und die festen Stiele entfernen.

Quer in schmale Streifen schneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen.

Wirsing dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

20 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Suppe abschmecken.

Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!