



KW 38/2020

Kohlsuppe auf griechische Art

Zutaten: (Für 4 Personen)

1.200 ml Geflügelbrühe, 200 g Vollkorn-Suppenudeln, 400 g Spitzkohl, 2 Zitronen, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 4 Stiele Dill

Zubereitung:

Brühe in einen Topf geben und aufkochen. Nudeln zufügen und nach Packungsanleitung garen. Inzwischen den Spitzkohl putzen, Strunk entfernen, die Blätter waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Kohl 5 Min. vor Ende der Garzeit zu den Nudeln in die kochende Brühe geben. Zitrone heiß abspülen, trockenreiben und die Schale fein abreiben.

Zitrone auspressen. Das Ei trennen. Eiweiß in einer Schüssel mit dem Schneebesen halb steif schlagen. Eigelb, Zitronensaft und -schale unter das Eiweiß rühren. 200 ml von dem heißen Brühen unter kräftigem Rühren zufügen. Mischung unter Rühren zurück in den Topf geben und alles erhitzen, bis die Suppe leicht bindet. Nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt die Flüssigkeit. Suppe mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen.

Dill waschen, trockenschütteln und auf die Suppe geben.

Spitzkohl mit Butter und Bröseln

Zutaten: (Für 4 Personen)

1 großer Spitzkohl, 200 g Semmelbrösel, 150-200 g Butter, 1 Tl. Kümmel, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Zunächst den Spitzkohl putzen, Außenblätter bei Bedarf entfernen und Krautkopf vierteln.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt zum Kochen bringen.

Spitzkohl einlegen und weichkochen.

Inzwischen in einer Pfanne die Butter schmelzen. Semmelbrösel zugeben und unter wiederholtem Umrühren goldgelb rösten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Krautviertel herausheben, gut abtropfen lassen und anrichten. Mit den golden gerösteten Bröseln bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS