

# Palmkohlsuppe mit Wiener Würstchen

## Zutaten:

8 Blätter Palmkohl  
4 größere Kartoffeln  
3 große Tomaten  
1 große Zwiebel  
1 Chilischote  
3 Knoblauchzehen  
1/2 l Gemüsebrühe  
2 Stängel Petersilie  
2 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer  
1 Eßl. Öl oder Butter  
4 Wiener Würstchen

## Zubereitung:

Den Kohl waschen, die Strünke und dicken Stiele entfernen und in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Mit einem Schuss Öl den Kohl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf kurz anbraten. Nun schon mal den Kohl mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebeln dazugeben und alles anbraten bis die Zwiebeln glasig sind.

Währenddessen die Kartoffeln in Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Nach ca. 1 Minute die klein geschnittenen Tomaten, Chilischote und Knoblauch mit den Lorbeerblättern dazugeben. Jetzt alles mit der Gemüsebrühe aufgießen, Deckel auf die Pfanne/Topf legen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die Suppe mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer möchte schneidet nun die Wiener Würstchen in 1 cm dicke Stücken und gibt sie in die Suppe.

Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda  
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de

