



GRÜNKOHLSUPPE MIT FLEISCHEINLAGE

Zutaten:

- 300g Grünkohl (feingehackt – Tiefkühlprodukt)
- 350g Kartoffeln festkochend
- 500g Kasseler Lachsbraten
- 1,5l Gemüsefond
- Salz, Pfeffer
- 50g Rosinen
- Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Kasseler Lachsbraten ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Jetzt das Fleisch in etwas Öl scharf anbraten. Die Kartoffeln dazu geben und ebenfalls mit anrösten. Zuletzt den Grünkohl hinein geben und mit Gemüsefond ablöschen. Alles etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Schüsseln anrichten und mit Rosinen bestreuen.