

Russische Kohlsuppe (Kesselgulasch)

Zutaten für vier Personen

- 350 g magere Rinderbrust
- 3 TL Rinderbrühe
- 1 Zwiebel
- 500 g Weißkohl
- 1 Bund Suppengrün
- 350 g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Kräuter (z.B. Petersilie)
- Salz & Pfeffer (frisch gemahlen)

1. Rinderbrust bei schwacher Hitze in 2 Liter Wasser aufkochen. Den entstandenen Schaum abschöpfen, Rinderbrühe hinzufügen und bei mittlerer Hitze 1 ½ Stunden ziehen lassen.
2. Zwiebeln schälen und in kleine Scheiben schneiden.
3. Weißkohl und Suppengrün putzen, waschen und in Streifen schneiden.
4. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
5. Butter erhitzen und Zwiebeln darin andünsten.
6. Weißkohl und Suppengrün hinzugeben und bei schwacher Hitze zudeckt ca. 15 Minuten garen.
7. Fleisch herausnehmen und in Würfel schneiden.
8. Rinderbrühe zum Gemüse gießen, Fleisch und Kartoffeln dazugeben.
9. Kräuter untermischen und zugedeckt ca. 20 Minuten garen.
10. Knoblauch schälen, auspressen und zugeben. Kohlsuppe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

