

# Rosenkohl-Suppe mit scharfer Paprikawurst

## Für vier Portionen

500 g Rosenkohl	500 g Kartoffeln, vorw. festk.	1 Zwiebel
30 g Butter	800 ml Gemüsebrühe	1 scharfe Paprikawurst
2 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ Baguette	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. Die Kartoffeln waschen, schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Kartoffeln und Rosenkohl darin anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Die Suppe auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Die Wurst in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin knusprig braten. Aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Baguette in Scheiben schneiden und in dem restlichen Bratfett knusprig braten.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Suppe in Schalen anrichten, Paprikawurst darüber streuen und die Baguettescheiben dazu servieren.

Horst Lichter am 12. Dezember 2015