

Krautsuppe (V)

Weißkraut wird fein geschnitten und in einen Topf mit Butter oder Schmalz angedünstet, mit Brühe aufgefüllt, Majoran, gehackter Kümmel, Salz und Pfeffer gewürzt und gut durchgekocht.

In eine Tasse etwas Mehl und Sahne anrühren und während dem rühren in die Suppe geben.

Aufkochen lassen und die Suppe, mit gehackter Petersilie garniert, servieren.