

Grünkohlsuppe für 4 Personen

300g Zwiebeln	
300g Möhren	und
400g Knollensellerie	putzen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit
Etwas Öl	andünsten. Mit
½ l Fleischbrühe	ablöschen. Ca. 5 Min. köcheln lassen.
750 g Grünkohl	waschen und in mundgerechte Stücke schneiden und zugeben.
4 Mettwürstchen	in Scheiben schneiden und zugeben.
	Wenn der Grünkohl weich geworden ist,
1 Becher Sahne	zugeben. Mit
Salz & Pfeffer	abschmecken.
	Dann noch ev.
1 El. scharfen Senf	zugeben.