

Kohlsuppe

nach Art einer portugiesischen Caldo

Verde

Das Öl im Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln unter öfterem umrühren ca. 5 Min anbraten.

Die restlichen Zutaten dazugeben. Die Suppe zum Aufkochen bringen, die Hitze verringern, und den Topf zudecken. Eine Stunde leicht köcheln lassen. Den Topf vom Feuer ziehen und zugedeckt 10 Min ruhen lassen. Heiß servieren.



Zutaten für 6 Portionen:

120 ml	Olivenöl
3	Zwiebel(n), gehackt
6	Kartoffel(n), festkochend, geschält, gewürfelt
1 Kopf	Weißkohl, klein, zerteilt
1 ¾ Liter	Hühnerbrühe
240 ml	Wein, weiß
	Salz
	Pfeffer