

Wiringsuppe – ein Rezept - 3 Varianten

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Scheiben Bauchspeck (o.ä.)(ca. 100g)
- 600g Wirsingkohl
- 1 Porree (Lauch – ca. 300g)
- 600g Kartoffeln (gern mehlig kochend, aber fest kochend geht auch)
- 1 Staudensellerie
- 1 1/4l Hühnerbrühe (je nach Geschmack gern auch andere Fleisch- oder Gemüsebrühe)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung :

Variante 1: Grundrezept

- 1) Kartoffel schälen und würfeln. Sellerie und Porree in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.
- 2) Speck im großen Topf anbraten bis er glasig und das Fett ausgelassen ist. Kartoffeln, Sellerie und Porree darin 2-3min anbraten, dann mit der Brühe ablöschen.
- 3) Wirsing in Streifen schneiden. Nach 15min Kochzeit den Wirsing dazu geben und weitere 12min köcheln lassen. Wer eine sämige Konsistenz möchte, kann die Suppe vor dem Hinzufügen des Wirsings pürieren. Dann evtl. noch etwas Brühe zugeben, bevor der Kohl zugefügt w
- 4) Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kann man gut mit knusprigem Speck toppen.

Variante 2: ...mit Hackfleisch (500g)

Im Speckfett zunächst 2 Zwiebeln (gewürfelt) und Hackfleisch anbraten. Dann das Gemüse zugeben und 2-3min mit braten. Anschließend mit Brühe aufgießen und ca. 30min köcheln lassen. (Sellerie kann man hier auch weglassen, wer es nicht mag. Ist kräftig genug)

Variante 3: ...vegan oder vegetarisch

Im Grundrezept den Speck durch 1-2 gewürfelte Zwiebeln ersetzen und diese in Öl andünsten, anschließend das Gemüse dazu und alles mit Gemüsebrühe statt Hühnerbrühe aufgießen. Die Suppe nach Anleitung zu Ende kochen. Dazu schmecken selbstgemachte Croûtons.



Guten
Appetit

