

Petra Wernicke
Ministerin für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Sachsen-Anhalt

Wirsingkohlsuppe

Zutaten und Zubereitung

Bauchfleisch kochen, in Würfel schneiden und in eine Fleischbrühe geben. Kartoffeln, Zwiebelwürfel und eine kleine Tomate dazugeben. Klein geschnittenen Wirsingkohl und Kümmel zufügen. Anschließend Suppe mit Mehlschwitze binden und mit Pfeffer und Salz würzen.

22. November 2006

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de