



# Spitzkohl Kartoffelsuppe mit wachswweichem Ei

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 33m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '33', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Sommerlich, bodenständig, immer wieder lecker

## Zutaten

- 500 Gramm Kartoffeln, gewürfelt
- 1 kleiner Spitzkohl (600 g-700g), geputzt, gewaschen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- 2 EL Butterschmalz
- 750 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 1 Tl Butter
- 1 Spritzer Weinessig
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Eier

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Spitzkohl ev. von den groben, schlechten Außenblättern befreien, vierteln, die Strünke heraus schneiden.

### Schritt2

Für die Einlage etwa 4 El in dünne Streifen schneiden und in feine Streifen schneiden, den Rest in groben Blättern. In der Butter an schwenken, salzen pfeffern.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Die Zwiebelwürfel in Butterschmalz anschwitzen und die Kartoffeln und den Kohl dazu geben, etwas schmoren lassen, dabei wenden. Den Gemüsefond aufgießen und bei geschlossenem Deckel

#### **Schritt5**

15 min. köcheln lassen.

#### **Schritt6**

In der Zwischenzeit die Eier 4 min. wachsweich kochen.

#### **Schritt7**

Danach mit dem Stabmixer grob zerkleinern, die Sahne dazu geben und mit Salz, Pfeffer, etwas Weinessig abschmecken.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen portionieren, jeweils 1 El geschlagene und die an geschwenkten Spitzkohlstreifen und das halbierte weiche Ei darüber geben, mit Schnittlauch bestreuen, servieren.

**Tags:** einfach, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spitzkohl-kartoffelsuppe-mit-wachsweichem-ei/>