

### Ingredienser:

100g bacon (i ca. 1x1 cm tern)  
200 g hvidkål (tern ca. 2x2 cm)  
2 små eller 1 stor porre skåret i ca. 6 – 8 mm tykke skiver  
150g kartofler i mundrette stykker  
2 gulerødder, skåret i ca. 4-5 mm tykke skiver  
2 fed hvidløg (presset eller finthakkede)  
1 liter grønsags og - eller svinebouillon  
2 stilke frisk timian, eller ¼ tsk. tørret timian  
1 laurbærblad  
3 hele sorte peberkorn  
1 spsk. olie  
1 støget tsk. salt  
evt. 1 spsk. finthakket persille

### Tilberedning:

1. Svits baconen i olie i en stor gryde, til den får farve.  
Tilsæt porrer, kartofler, gulerod, hvidkål og hvidløg og svits til grønsagerne falder lidt sammen og dufter
2. Tilsæt bouillon,, timian, laurbær, salt og sorte peberkorn, kog suppen op. Skru ned og lad den simre i 25 min.  
de sidste minutter varmes evt. pølse med
3. Fjern timianstilke og laurbærblad og smag til med salt, og tilsæt evt. persille

### Tips:

Det er faktisk ikke nødvendigt med kødtilbehør, der er jo allerede bacon i suppen

#### **Forslag til kødtilbehør:**

1 Frankfurter pølse serveret varm på en tallerken, sammen med sennep og en skive godt rugbrød

## nem og hurtig velsmagende **Sydtysk kålsuppe**

(2 personer)



Kålsuppe: her vist uden tilbehør/kød

### Forslag:

Tilsæt / erstat gerne med grøntsager efter egen smag

Retten fortjener faktisk et glas skummende koldt øl