

Rezept

Grünkohlsuppe mit Brätklößchen

Ein Rezept von Grünkohlsuppe mit Brätklößchen, am 09.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	4 EL Öl
1 Pck. TK-Suppengrün (50 g)	800 ml Gemüsefond (Glas)
1 Pck. TK-Grünkohl (600 g; grob gehackt)	500 g Schweinsbratwürstchen (5-8 Stück)
4 EL Apfelmus (Fertigprodukt)	100 g Crème fraîche
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel und das gefrorene Suppengrün darin bei mittlerer Hitze 3 Min. dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.
2. Den Fond und 200 ml Wasser dazugießen, langsam zum Kochen bringen. Den gefrorenen Grünkohl dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. garen, zwischendurch ab und zu umrühren.
3. Inzwischen das Brät jeweils aus der Wurstpelle drücken und mit nassen Händen zu 20 Klößchen formen. In einer großen beschichteten Pfanne das übrige Öl erhitzen, die Klößchen darin rundherum bei mittlerer Hitze 5-6 Min. braten.
4. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Apfelmus und die Crème fraîche unterrühren. Suppe nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In tiefen Tellern mit den Klößchen anrichten.