

ZUTATEN:

- 600 g Weißkraut
- ca. 1/8 l Rindsuppe
- ca. 1/8l Weißwein
- 3 EL Apfelessig
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz

Weinkraut

ZUBEREITUNG:

Das Weißkraut fein hobeln oder schneiden und salzen.

Suppe mit Essig aufkochen und das Kraut daruntermischen. Zugedeckt einige Minuten kochen, vom Herd nehmen und eventuell überschüssige Flüssigkeit abschütten.

Weißwein und Öl hinzufügen, durchrühren und nach Belieben abschmecken.



DAUER:
ca. 20 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam