

Kronberger Kastaniensuppe "Kästebrieh" nach Großmutter's Rezept

für 6 Personen

1. 20 g Schmalz oder Butter nach Geschmack
2. 125 g frisches Bauchfleisch, klein gewürfelt oder 250 g Hackfleisch
3. viele Zwiebeln, klein gewürfelt
4. 300 g Wirsing Kohl (oder Weißkraut) in feine Streifen geschnitten
5. alles andünsten und 15 Minuten köcheln lassen
6. mit ca. 1,5 l Fleischbrühe (oder Würfelbrühe) auffüllen
7. 1 trockenes Brötchen und
8. 500 g Kastanien dazugeben
9. verkochen lassen (ca. 20 Min.) und mit Muskatnuß, Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

Guten Appetit



wünscht Ihr

Partnerschaftsverein Kronberg im Taunus - Porto Recanati e.V.