

## Kabissuppe (Weißkohlsuppe)

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

50	Gramm	Butter
1		Zwiebel (feine Streifen),
1	klein.	Weißkohl (schmale Streifen)
40	Gramm	Reis
1 1/2	Ltr.	Fleischbrühe
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
50	Gramm	Sbrinz- oder Parmesan-Käse (gerieben)

### Anleitung:

Die Zwiebel in Butter kurz angehen lassen. Dann den Weisskohl dazugeben und mitduensten. Mit Fleischbruehe auffuellen und ca. 10 bis 15 Minuten kochen lassen. Den Reis dazugeben und koernig kochen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wuerzen. Den Reibkaese separat dazu servieren.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.