

Kohlsuppe

Zutaten

1 frische Schweinshaxe
1 bisschen Speck
1 Huhn
1 Kalbshaxe
1 Rinderhaxe
Rüben, Möhren, viel Knoblauch, Zwiebeln, 1 Kohl, 2 zusammengebundene Stangen Porree, Lorbeer, Thymian, 3 Stangen Sellerie, Kartoffeln.

Zubereitung

Alles in einen grossen Topf geben und 2 Stunden kochen lassen.
Fügen Sie die Kartoffeln 30 Minuten vor dem Ende der Kochzeit hinzu.

Soupe aux choux

Ingrédients

1 jarret de porc dessalé ou frais,
Un peu de lard légèrement rance,
Une poule (vieille...) farcie,
Un jarret de veau,
Un jarret de bœuf,
Des navets, des carottes, pas mal d'ail, des oignons, un beau chou pommé,
Deux poireaux ficelés avec du laurier, du thym et trois branches de céleri,
Des pommes de terre.

Préparation

Mettez à cuire tout cela dans une grande marmite pendant 2 heures, rajouter les pommes de terre 30 minutes avant la fin de la cuisson.

Zupa z kapusty

Składniki

Peklowany lub świeży udziec wieprzowy
Odrobina słoniny nieco zjełczalej
Kura (stara...) nadziewana
Udziec cielęcy
Udziec wołowy

Przygotowania

Rzepa, marchew, dużo czosnku, cebula, ładna kapusta, dwa pory, liście laurowe, tymianek, ziemniaki i trzy kawałki selera.
Wszystko to gotować w dużym garnku przez 2 godziny, dodać ziemniaki 30 min przed końcem gotowania.