

Grünkohluppe:

250 g durchwachsenen Speck in feine Streifen schneiden und kross anbraten,
Cabanossi (Menge nach Geschmack) in feine Scheiben schneiden,
Grünkohl aus dem Glas in Gemüsebrühe heiß werden lassen, 1/3 von den gerösteten Speck dazu
geben und alles fein pürieren,
mit Sahne und Mehl andicken, mit Salz, einer Prise Zucker, Muskat und einer Messerspitze Oregano
würzen, zum Schluss Wurstscheiben und Speckstreifen hinein geben und heiß servieren,
geht auch als vegetarische Variante, dann wäre Rauchsatz statt Salz für die Würze angesagt.