

Sauerkrautsuppe

Zutaten (4 Personen)

400 gr. Sauerkraut

1 große Zwiebel

1 Stück Butter und etwas Öl zum anbraten
der Zwiebeln

1 große Paprikaschote (rot)

1 - 2 Frühlingszwiebeln

200gr. Kassler

200 gr. Jägersalami oder Cabanossi

100 - 150 gr. Speck

Fleisch- oder Gemüsebrühe

Paprikapulver

Kümmel

Lorbeerblätter

250 gr. Schmand

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden
2. Paprikaschote in mittelgroße Würfel schneiden
3. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
4. Kassler und Jägersalami in Würfel schneiden
5. Speck in dünne Scheiben schneiden
6. Zwiebeln in Butter und etwas Öl goldgelb anbraten
7. Kassler, Speck und Jägersalami zugeben und scharf anbraten
8. Sauerkraut und Paprikawürfel zugeben
9. Mit Brühe ablöschen
10. Schmand hinzugeben und gut umrühren
11. Suppe min. 30 - 45 Min. köcheln lassen
12. Mit Nudeln anrichten und mit Frühlingszwiebelröllchen bestreuen

TIPP: Vegetarier / Veganer lassen das Fleisch und Schmand einfach weg und würzen mit geräuchertem Paprikapulver

Theo's
Kochecke



chaosbutler.de