

Sauerkrautsuppe



Zutaten: für 6 Personen

400g Sauerkraut, frisch vom Metzger
1 Zwiebel, fein gewürfelt
20g Butterschmalz
1 EL Rohrzucker
3 Kartoffeln
1 TL Kümmelpulver
1 TL Pfeffer aus der Mühle
1 EL Paprikapulver, rosenscharf
1,5 l Gemüsebrühe
150g Lauch in Ringe geschnitten
200 g Schmand
1 Bund Petersilie gehackt
evtl. Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 15 Minuten Kochzeit ca. 30 Minuten Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Die Zwiebelwürfel im heißen Butterschmalz oder Öl hellgelb anschwitzen, den Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Die Kartoffelwürfel dazu und 2 Min. mitdünsten. Jetzt das Sauerkraut hineingeben und ebenfalls mitdünsten.

Die Gemüsebrühe angießen, Gewürze zugeben und 25 Min. leise köcheln lassen. Mit dem Stabmixer 3 - 4mal hineingehen und das Ganze etwas zerkleinern, aber nicht pürieren! Nun die Lauchringe zufügen und nochmals 5 Min. köcheln.

Den Schmand einrühren und gegebenenfalls noch mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die gehackte Petersilie darüberstreuen und servieren.

GUTEN APPETIT!!!!