

Scharfe Sauerkrautsuppe

Zutaten für vier Personen

- 375 g Schweinefleisch
- 400 g Sauerkraut (aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 3 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 3/4 l Brühe
- 4 Pfefferkörner
- 2 Cabanossi-Würstchen
- Salz & Pfeffer

1. Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel schälen und klein hacken. Sauerkraut grob zerpfücken.
3. Zerkleinerte Zwiebeln und Fleisch in heißem Öl anbraten, Mehl und Paprikapulver darüber streuen und alles gut verrühren. Sauerkraut, Brühe und Pfefferkörner hinzufügen.
4. Suppe 40 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Kurz vor Ablauf der Zeit Cabanossi-Würstchen dazugeben und erwärmen.
5. Salz, Pfeffer und Paprikapulver nun nach Belieben hinzugeben, Würstchen anschließend aus der Suppe nehmen und in Scheiben schneiden.
6. Zerkleinerte Cabanossi-Würstchen zum Servieren wieder in Suppe geben und auf 4 Suppenschüsseln aufteilen. Ein Löffel Creme fraîche je Portion und ofenwarmes Weißbrot passen gut dazu.

Hier Zutaten kaufen:



