

4-6 Pax

Pikante Krautsuppe

Zutaten

250 g	Weißkraut julienne	Weiteres:
80 g	Zwiebeln julienne	Salz
50 g	Hamburgerspeck brunoise	Kümmel ganz
50 g	Chorizo oder Debreziner Würstel Jadinaire	Pfeffer (Mühle)
3 EL	Olivenöl	
1 l	Gemüsefond oder Rindersuppe	
20 g	Mehl, glatt	
1 EL	Tomatenmark	
1 EL	Paprikapulver	
1/8 l	Sauerrahm	
2	Knoblauchzehen fein gehackt	

Arbeitsbeschreibung

1. Olivenöl erhitzen, Speck und Chorizo kurz anrösten.
2. Zwiebeln und Knoblauch beigen glasig anlaufen lassen.
3. Kraut und sämtliche Gewürze beigeben.
4. Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren und mit Boullion aufgießen.
5. 30 min schwach wallend kochen lassen.
6. Sauerrahm mit Mehl glattrühren und zügig in die Suppe rühren.
7. Abschmecken und 10 min leicht köcheln lassen.
8. Suppe anrichten, oben auf einen TL Sauerrahm geben und mit etwas Paprika bestreuen.
9. Mit extra gereichten knusprigen Schwarzbrotcroutons servieren.