Sauerkrautsuppe

Ein tolles vegetarisches Rezept aus der Herbst/Winter-Küche: Die Sauerkrautsuppe schmeckt köstlich und wärmt von innen - was will man mehr?

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

450 g	Sauerkraut
250 g	Kartoffeln
1 Stk.	Paprika
2 Stk.	Zwiebel
4 EL	Rapsöl
1 l	Gemüsebrühe
1 TL	Paprikapulver
2 EL	Tomatenmark
6 EL	Apfelsaft
150 g	Créme frâiche
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Sauerkrautsuppe zunächst die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Paprika putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Kartoffeln und Paprika dazugeben und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten dünsten lassen. Tomatenmark unterrühren und mit Paprikapulver würzen.

3. Sauerkraut und Apfelsaft hinzufügen, dann die Gemüsebrühe dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Einmal aufkochen lassen. Bei niedriger Temperatur zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln lassen. Crème fraiche unterrühren und servieren.

Tipp

Zur Sauerkrautsuppe ein Stück Bauernbrot servieren.