# Krautsuppe mit Debreziner

Ein tolles Rezept zum Aufwärmen im Winter: deftige Krautsuppe mit Debreziner, hier zusätzlich mit Möhren verfeinert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 410 g | Weißkraut |
| 100 g | Schmalz |
| 160 g | Zwiebel (geschnitten) |
| 2 l | Rindsuppe |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Kümmel |
| 1 EL | Paprikapulver |
| 2 Paare | Debreziner |
| 1 Prise | Schnittlauch |
| 1 Tupfer | Sauerrahm |

## Zubereitung

1. Die **Krautsuppe mit Debreziner** wird entweder als Hauptspeise oder Suppe serviert. Zunächst einmal das nicht zu fein geschnittene Kraut salzen, mit Kümmel abschmecken, gut vermischen und etwa eine Stunde ziehen lassen.

2. Danach etwas Schmalz heiß werden lassen und den Zwiebel darin rösten, Kraut untermischen und leicht andünsten, weiteres Paprikapulver beigeben und gut verrühren. Anschließend mit Suppe übergießen und auf kleiner Hitze etwa 1 Stunde leicht kochen lassen. Die Debreziner klein schneiden und mit der Suppe kurz mitkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Krautsuppe mit Debreziner in tiefe Teller anrichten und mit etwas Sauerrahm und gehacktem Schnittlauch servieren.

## Tipp

Krautsuppe mit Debreziner kann auch als Hauptspeise verwendet werden.