Sauerkraut-Suppe

Die Sauerkraut-Suppe ist eine wärmende Krautsuppe für die kalte Jahreszeit. Das Rezept aus Omas Küche gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
3 Stk.	Karotten
1 Stk.	Sellerieknolle
1 Stk.	Gelber Paprika
6 Stk.	Kartoffeln
3 EL	Öl
4 EL	Tomatenmark
1 Prise	Chili
	Salz und Pfeffer
500 ml	Wasser
350 g	Sauerkraut

Zubereitung

1. Für die **Sauerkraut-Suppe** die Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein zerhacken. Den Paprika waschen, putzen und in kleine Stück schneiden. Karotten schälen und in Scheiben schneiden, Knollensellerie und Kartoffeln schälen und klein würfeln.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Das restliche Gemüse zugeben und kurz anrösten. Die Kartoffeln zugeben, Tomatenmark einrühren und mit Wasser aufgießen. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen und zirka 10 Minuten köcheln lassen.

3. Das Sauerkraut zugeben und weitere 20 Minuten garen lassen. Vor dem Servieren nochmals

abschmecken und je nach Konsistenz mit einem Schuss Wasser verdünnen.

Tipp

Zur Sauerkraut-Suppe eine Scheibe Bauernbrot reichen.