Sauerkrautsuppe mit Wurst

Die Sauerkrautsuppe mit Wurst und Kartoffeln überzeugt durch ihre würzige, leicht säuerliche Note und ist ein Klassiker der Hausmannskost – einfach, bodenständig und schmackhaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

500 g	Sauerkraut
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Kartoffel (große)
150 g	Chorizo (Debreziner, Paprikawurst)
2 EL	Öl
3 EL	Tomatenmark
0.5 TL	Paprikapulver
500 ml	Wasser
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um eine würzige **Sauerkrautsuppe mit Wurst** zuzubereiten, zuerst die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die **Kartoffel** schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Wurst in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Die Kartoffelwürfel und die Wurst hinzufügen und kurz mitrösten. Tomatenmark einrühren und leicht anschwitzen, damit sich die Röstaromen entfalten.

3. Mit Wasser oder Brühe aufgießen, bis alle Zutaten gut bedeckt sind. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln leicht weich sind.

4. Nun das Sauerkraut unterrühren und die Suppe weitere 20 Minuten sanft garen, damit sich

die Aromen optimal verbinden. Vor dem Servieren nochmals abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz kann die Suppe mit einem Schuss Wasser oder Brühe verdünnt werden.

hier bestellen

Topfset Edelstahl 2-teilig
inkl. Glasdeckel, Induktion

Tipp