Schnelle Sauerkrautsuppe

Gesund und lecker: Das Rezept für schnelle Sauerkrautsuppe ist ideal für kalte Tage, denn die Suppe wärmt und enthält viel Vitamin C.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

50 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Paprikapulver
1 l	Gemüsebrühe
200 g	Sauerkraut
2 Stk.	Kartoffeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 EL	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die schnelle Sauerkrautsuppe den Speck klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Speck in einem Topf erhitzen und anrösten, dann aus dem Topf nehmen. Etwas Öl in den Topf geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Speckwürfel wieder hinzufügen und mit Paprika bestäuben. Mit Gemüsebrühe auffüllen.

3. Lorbeerblatt, Kartoffeln und Sauerkraut dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt entfernen und etwas

Schlagobers unterrühren.

Tipp

Wem der Speck nicht reicht, kann die schnelle Sauerkrautsuppe auch mit etwas klein geschnittenem Kasseler Fleisch verfeinern.