



Sauerkrautsuppe

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1EL Öl
- 500g Sauerkraut
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Kartoffeln
- 1TL edelsüßes Paprikapulver
- 1TL scharfes Paprikapulver
- 1 1/4l Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 1 Prise gemahlene Kümmel
- 1EL gehackte Petersilie
- 2EL Schmand
- Salz
- Pfeffer

Die Zwiebel schälen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten.

Sauerkraut abtropfen lassen. Paprikaschote putzen, waschen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Sauerkraut, Paprika- und Kartoffelwürfel zur Zwiebel geben und mitdünsten.

Paprikapulver unter das Gemüse rühren, dann die Gemüsebrühe angießen. Lorbeerblatt, Nelken und Kümmel zugeben und die Suppe abgedeckt etwa 20 Minuten köcheln.

Die Suppe mit Schmand und Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.