

Sauerkrautsuppe

von Tobias Hinderling

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika

150 g Speckwürfeli	Speck in einer Pfanne anbraten
2.0 Stück Zwiebeln	hacken, zufügen und glasig dünsten
1.0 g Paprika	2 EL zufügen und ganz kurz mitrösten
1.7 Liter Bouillon (flüssig)	Alles mit der Bouillon ablöschen
40 g Pilze	getrocknet
600 g Sauerkraut	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
7.5 dl Weisswein	Pilze, Sauerkraut, Wein und die übrigen Gewürze hinzufügen und alles 45min leicht köcheln lassen
3.0 g Kartoffeln	3 stück Zur Bindung die geriebene Kartoffel zugeben und nochmals aufkochen,
4.0 dl Sauerrahm	am Ende die Suppe nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und mit einem Klecks Sauerrahm servieren.