

Rezept

Sauerkrautsuppe mit Salsiccia-Klößchen

Ein Rezept von Sauerkrautsuppe mit Salsiccia-Klößchen, am 27.04.2024

Zutaten

1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 mehligkochende Kartoffeln	1 Apfel (z. B. Elstar)
300 g Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)	3 EL Öl
ca. 1/2 l Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	1/4 TL Chilipulver
gemahlener Kümmel	2 Salsicce (ital. grobe Bratwürste, ersatzweise frische Bratwürste)
200 g Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel waschen und vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden und die Apfelviertel quer in dünne Scheiben schneiden. Das Sauerkraut grob hacken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Apfelscheiben darin andünsten. Kartoffeln und Sauerkraut hinzufügen und kurz mitdünsten, dann die Brühe dazugießen. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und 1 kräftigen Prise Kümmel würzen. Die Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 20 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Brühe hinzufügen.
3. Inzwischen die Würste häuten, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und daraus kleine Klößchen formen. Die Crème fraîche unter die Suppe rühren und die Suppe nach Belieben grob oder fein pürieren. Die Klößchen in der Suppe bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. gar ziehen lassen (wer mag, kann die Klößchen auch in wenig Öl rundherum braun braten und zum Servieren in die Suppe geben). Die Suppe nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Roggen- oder Schwarzbrot.