

Rezept

Kartoffelcremesuppe mit Sauerkraut

Ein Rezept von Kartoffelcremesuppe mit Sauerkraut, am 07.05.2024



Zutaten

500 g mehlig kochende Kartoffeln	1/2 l Gemüsebrühe (Instant)
200 g Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)	1 TL Kümmelsamen
2 EL Butter	1/2 Bund Schnittlauch
50 g Sahne	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln. In der Gemüsebrühe gar kochen. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen und sehr klein schneiden. Kartoffeln abgießen, dabei Brühe auffangen und beiseite stellen. Kartoffeln im Topf mit dem Kartoffelstampfer zu Püree zerdrücken.

2. Kümmel in einer Pfanne mit Butter leicht anrösten. Das Sauerkraut dazugeben, gut mischen und zugedeckt bei geringer Hitze 10-15 Min. andünsten, dabei immer wieder umrühren.

3. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Die Sauerkrautmischung zum Kartoffelpüree geben, Sahne und so viel Gemüsebrühe zufügen, bis eine dickflüssige Suppe entsteht. Kräftig salzen und pfeffern. Vor dem Servieren noch einmal erhitzen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.