

Rezept

Sauerkrautsuppe mit Schnittlauchcreme

Ein Rezept von Sauerkrautsuppe mit Schnittlauchcreme, am 16.09.2024

Zutaten

1 Zwiebel	150 g Kartoffeln
300 g frisches Sauerkraut aus dem Fass	80 g magerer geräucherter Schinken am Stück
2 TL Sonnenblumenöl	80 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	1/4 TL Kümmelsamen
1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Crème fraîche
Salz	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Das Sauerkraut abtropfen lassen und grob durchhacken. Den Schinken vom Fettrand befreien und klein würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Schinkenwürfel darin anbraten. Die Zwiebelwürfel hinzugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren glasig werden lassen. Das Sauerkraut und die Kartoffeln in den Topf geben und kurz mit andünsten.
3. Alles mit dem Wein und der Brühe ablöschen und das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und den Kümmel zugeben. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Min. garen.
4. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Diese mit der Crème fraîche verrühren.
5. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Kartoffelstampfer fein zerkleinern. Die Suppe in Portionsschüsseln füllen und auf jede Portion einen Klacks der Schnittlauchcreme geben. Sofort servieren