

## Rezept

# Sauerkrautsuppe mit dreierlei Käse

Ein Rezept von Sauerkrautsuppe mit dreierlei Käse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Sauerkraut (aus der Dose oder Tüte)	<b>2</b> Zwiebeln
<b>1 EL</b> Thymianblättchen	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>800 ml</b> Brühe	<b>100 g</b> Schafkäse
<b>100 g</b> Frischkäse mit Buttermilch	<b>50 g</b> Schmelzkäse (Halbfettstufe)
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 363 kcal

## Zubereitung

1. Das Sauerkraut in einem Sieb ausdrücken und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und würfeln. 2 EL Wasser in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Sauerkraut und Thymian kurz mitdünsten. Mit Paprikapulver bestreuen und mit der Brühe ablöschen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. köcheln lassen.
2. Den Schafkäse zerbröckeln und mit den anderen Käsesorten unterrühren. Weitere 10 Min. köcheln lassen, salzen und pfeffern.