

Rezept

Sauerkrautsuppe mit dreierlei Käse

Ein Rezept von Sauerkrautsuppe mit dreierlei Käse, am 08.02.2025

Zutaten

500 g Sauerkraut (aus der Dose oder Tüte)	2 Zwiebeln
1 EL Thymianblättchen	1 TL edelsüßes Paprikapulver
800 ml Brühe	100 g Schafkäse
100 g Frischkäse mit Buttermilch	50 g 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.