

Krautsuppe von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Liter
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Scharfes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Esslöffel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	2 Esslöffel
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	1 Stk.
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	250 g
Suppenwürfel / Brühwürfel	4 Stk.
Weizenmehl (griffig)	2 Esslöffel
Zwiebeln	2 Stk.
Schweineschmalz	1 Esslöffel

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und mit den Speckwürfeln in Butterschmalz glasig anschwitzen.
Kraut fein schneiden und dazugeben, anrösten lassen mit Paprikapulver und Mehl stauben.
Mit Suppe aufgießen.
Ca. 20 Minuten kochen lassen.
Am besten reicht man Schwarzbrot zur Krautsuppe.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1294-Krautsuppe-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at