

Sauerkrautsuppe mit Oliven



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Esslöffel
Speck / Bauchspeck	150 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	1 Stk.
Schwarze Oliven	100 g
Trockener Weißwein	200 ml
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Teelöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	500 ml
Sauerkraut	300 g
Feinkristallzucker	1 Prise(n)
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	1 Stk.
Tomatenmark	4 Esslöffel

Zubereitung:

Speck fein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Speck in einem Topf bei mittlerer Hitze auslassen, Zwiebel und Knoblauch zugeben, darin glasig andünsten.

Sauerkraut schneiden, zusammen mit dem Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten.

Suppe zugeben, erhitzen, Erdäpfel schälen, fein reiben, in die kochende Suppe geben.

Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Oliven halbieren und mit dem Wein zur Suppe geben.

Mit Zucker, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1757-Sauerkrautsuppe-mit-Oliven.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at