

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