

Sauerkrautsuppe

Rezept von Kay Bodi, Kaiserliche Küchenmeisterei, Bad Homburg

Zutaten:

500g Sauerkraut
600g Räucherfleisch
300g Waldpilzen
200g Paprikawurst
Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
200 ml Schmand

Zubereitung:

Etwas Fett erhitzen, zerkleinerte Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Dabei aufpassen, dass beides nicht zu dunkel wird. Das Sauerkraut dazugeben und ca. fünf Minuten dünsten. Mit Paprika, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt abschmecken. Mit Brühe ablöschen. Die Paprikawurst, Räucherfleisch, Pilze dazugeben ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Sauerrahm servieren.