

Sauerkrautsuppe

Rezept von Kay Bodi, Kaiserliche Küchenmeisterei Bad Homburg

Zutaten für 6 Personen:

1 kg Sauerkraut
1 große Gemüsezwiebel
pro Person 1 Mettwurst oder Paprikawurst
und 1 Scheibe Kassler
eine Handvoll getrocknete Steinpilze
Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran
Paprikapulver, Lorbeerblatt, Pfefferkörner
3 l Rinderfond
Schmand

Zubereitung:

Die Zwiebel hacken und in Fett glasig dünsten. Sauerkraut dazu geben. Alle Gewürze dazugeben und anrösten. Dann den Fond dazu geben. Wenn die Suppe anfängt zu kochen, die Paprikawürste, die Kassler-Scheiben und die Pilze dazugeben und die Suppe 30 Minuten köcheln lassen. Dann den Schmand dazugeben.