



SAUERKRAUT-SUPPE

Zutaten:

500g Sauerkraut (Dose)
600g Rindergehacktes
1 Glas Lacroix Gemüsebrühe (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
2 rote Paprika
2 Zwiebeln
2 TL Kümmel (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
1 EL Paprikapulver (edelsüß von Gourmet Flamand)
1 TL Rosenpaprika (von Gourmet Flamand) - nach Geschmack auch mehr
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Paprika mit dem Sparschäler schälen und klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebeln im Olivenöl anbraten. Salzen, pfeffern, Kümmel dazu und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Dann mit Wasser auf insgesamt etwa 1 ½ Liter auffüllen. Jetzt das Sauerkraut dazu geben und für etwa 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Unterdessen das Hackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl krümelig braten und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Danach in die Suppe geben. Jetzt noch Paprika dazu und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Ein Tüpfelchen Creme fraîche passt gut dazu.