

Reste

Rezept

Böhmische Krautsuppe



von Alexandra Lutz

Zutaten

Eine Zwiebel
Butter zum Anbraten
Ein Esslöffel zerkleinerter
Kümmel und Koriandersamen
Ein Esslöffel scharfes und
süßes Paprikapulver gemischt
Eine gute Handvoll gekochtes
Sauerkraut
Kartoffelwürfel
Viel Petersilie
Eventuell Schinken

Zubereitung

Die Zwiebel fein schneiden und im Butter dünsten.
Kümmel und Koriander dazugeben damit sich die
ätherischen Öle lösen, danach das Paprikapulver mit
anbraten. Vorsicht: das Pulver darf nicht anbrennen!
Das Sauerkraut unterrühren.

Mit Wasser ablöschen (eventuell ein Stück Rindswürfel
dazugeben, noch besser wäre Rindssuppe) bis alles gut
bedeckt ist.

Die Kartoffelwürfel in einer separaten Pfanne in
Salzwasser bissfest kochen, dann zur Suppe geben.
Wer möchte, kann in Würfel geschnittene
Schinkenstückchen dazu geben.

Die Suppe braucht 15 bis 20 Minuten bei mittlerer
Hitze.

Im Suppenteller anrichten und gehackte Petersilie
dazugeben.

Guten Appetit!

Offener
Kühlschrank