



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

200 g	fein gehackte Zwiebeln
20 g	Schweineschmalz
200 g	Schweinefleisch
200 g	Erdäpfel
1 Paar	Frankfurter
1 TL	Paprikapulver
1 Pkg.	Bohne, weiß
10 g	Salz
1 l	Wasser
2 g	Pfeffer, schwarz
40 g	Paradeismark
3 Blätter	Lorbeerblätter
125 ml	Sauerrahm
1 EL	frische Kräuter

Mein persönlicher Tipp

Zur Abwechslung kann auch einmal Geflügel oder Lamm verwendet werden.:

Elisabeth Hörmann

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Kräftige Katersuppe

Zubereitung

- Zwiebel fein hacken und in Fett ca. ½ Stunde dünsten.
- Fleisch würfelig schneiden und zum Zwiebel geben.
- Gewürze und Paprika unterrühren und mit Wasser aufgießen.
- Erdäpfel schälen und kleinwürfelig schneiden und nach einer halben Stunde zur Suppe geben.
- Zuletzt geschnittene Frankfurter und Bohnen zur Suppe geben.
- Nochmals 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- Sauerrahm mit 4 EL Wasser glattrühren und zur Suppe geben.
- Suppe abschmecken und mit Kräutern servieren.