

#### 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

## Kräftige Katersuppe



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### 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 glatrühren und zur Suppe geben.
- Suppe abschmecken und mit Kräutern servieren.

#### Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept