



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

0,5 Stk.	Rotkraut
1 Stk.	gelbe Zwiebel
4 Stk.	Erdäpfel, mehlig
0,75 l	Rindsuppe
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
1 Prise	Kümmel
2 EL	Schlagobers, geschlagen
50 g	Schinken

Mein persönlicher Tipp

Zwiebel kann man auch ohne Fett rösten: Zwiebeln trocken anrösten bis er leicht braun ist und dann mit 1 EL Wasser aufgießen. Wenn das Wasser verdunstet ist, nochmal aufgießen, solange bis die Zwiebeln braun geröstet sind.:

Caecilia Geißegger

Referentin für Ernährung in Güssing

Quellen:

- Caecilia Geißegger:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Rotkrautsuppe

Zubereitung

- Zwiebel hacken und im Topf rösten.
- Den Strunk beim Rotkraut entfernen, dieses hobeln oder fein schneiden und zum gerösteten Zwiebel geben.
- Alles weiter rösten und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen
- Mit Rindsuppe aufgießen und so das Kraut dünsten.
- 2 würfelig geschnittene Erdäpfel dazugeben und mitdünsten.
- Nach ca. ½ Stunde mit dem Pürierstab pürieren und mit restlicher Suppe aufgießen
- Die anderen 2 würfelig geschnittenen Erdäpfel dazugeben und kurz aufkochen lassen. Währenddessen rühren, damit sich am Topfboden nichts anlegt.
- Nochmals abschmecken.
- Suppe anrichten. Einen kleinen Esslöffel Schlagobers daraufsetzen.
- Schinkenstreifen (oder Hauswurststreifen) auf das Schlagobers geben und somit die Suppe optisch und geschmacklich verfeinern.