

Sauerkrautsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g gekochtes Sauerkraut
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
5 Kartoffeln
2 EL Butter
1 dl Weisswein
1 L Gemüsebouillon
½ Bund Estragon
125 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Sauerkraut gut spülen, abtropfen lassen und grob hacken. Schalotten und Knoblauch fein hacken. 3 Kartoffeln schälen und in grosse Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Sauerkraut dazugeben und kurz mitdünsten.

Kartoffeln, Weisswein und Bouillon beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer 30 Minuten köcheln lassen.

2 Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In heisser Bratbutter goldbraun und weich braten. Auf Küchenpapier abtropfen.

Estragon grob hacken

Etwa die Hälfte des Sauerkrauts aus der Suppe heben, gut abtropfen lassen und beiseite stellen.

Restliche Suppe mit dem Stabmixer pürieren, nochmals aufkochen. Etwas Suppe mit Crème fraîche verrühren und beifügen. Das beiseite gelegte Sauerkraut wieder dazugeben. Die Suppe mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen.

Die gebratenen Kartoffelwürfelchen über die angerichtete Suppe verteilen.