

Kraut-Suppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

| | |
|-----------|----------------------|
| | Butterschmalz |
| 1 | rote Zwiebel |
| | Knoblauch |
| 100 G | gewürfelter Speck |
| 300 G | Weißkraut |
| 1 | Karotte |
| 1 | Kartoffel |
| 1 SCHEIBE | Sellerie |
| | Kümmel |
| | Lorbeerblatt |
| | Majoran |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Paprikapulver |
| 250 G | geschälte Tomaten |
| 1 L | Gemüsesuppe / Wasser |

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch zusammen mit den Speckwürfeln in Butterschmalz anrösten.
2. Gemüse klein schneiden und gemeinsam mit dem Kraut mit rösten.
3. Mit den Gewürzen und Salz abschmecken.
4. Geschälte, gewürfelte Tomaten dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen.
5. Die Suppe gut durchkochen und würzig abschmecken.

Wer es deftiger haben möchte kann statt Weißkraut auch Sauerkraut verwenden.