



Rezept des Monats

Kartoffel-Sauerkrautsuppe

Zutaten für 6 Personen:

400g	Kartoffeln
200g	Sauerkraut
50g	Karotten
30g	Sellerie
80g	Zwiebeln
4 EL	Öl
1,5 l	Gemüsebrühe
2	Lorbeerblätter
	Salz & Pfeffer
	Etwas Sahne(nach Geschmack)

- Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im Öl anschwitzen.
- Karotte, Sellerie und Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit in den Topf geben und leicht rösten.
- Mit Gemüsebrühe auffüllen und anschließend das Sauerkraut und die Gewürzen dazugeben und alles etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.
- Danach mit dem Pürierstab mixen und noch mal aufkochen. Nach Geschmack und Wunsch noch mit Sahne abschmecken.
- Als Suppeneinlage passen sehr gut Lachsstreifen, geröstete Blutwurst oder auch gebratene Jakobsmuscheln.