

Wärmende Krautsuppe

Zutatenliste:

80 g	Zwiebeln
1-2	Knoblauchzehen
70 g	Speckwürfel
20 g	Tomatenmark
1,5 EL	Paprikapulver edelsüß
1/4 TL	Chilipulver
1/2 TL	Kümmel
300 g	Weißenkraut
15 g	Butterschmalz
500 ml	Wasser
1 TL	Salz
1,5 TL	Gemüsebrühe instant
1	Lorbeerblatt
1 Spritzer	Apfelessig
1 EL	Petersilie
1 EL	Stärke
3 EL	Sauerrahm oder Schmand



Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch und Kraut klein schneiden.
2. Butterschmalz auslassen und darin Zwiebeln, Knoblauch und Speckwürfel andünsten.
3. Tomatenmark, Paprikapulver, Chilipulver, Kümmel und Kraut zugeben, kurz weiterdünsten.
4. Wasser, Salz, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt, Essig zugeben und ca. 20-25 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
5. 1 EL Stärke mit dem Sauerrahm verrühren. Lorbeerblatt entfernen, Stärke-Rahm-Mischung zugeben und etwa 5 Minuten weiterköcheln lassen.
6. Mit Petersilie garniert servieren.