



R e z e p t

Sauerkrautsuppe mit Bergkäse und Laugencroutons

Zutaten für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g frisches Sauerkraut
- 100 g mehliges Kartoffeln
- 250 g Gehacktes vom Schwein
- 2 EL Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 100 ml trockener Weißwein
- ½ TL Kümmelsaat, Muskatnuss
- ca. 700 ml Wasser (oder Gemüse- oder Fleischbrühe, geht auch)
- 100 g Crème fraîche
- 100 g geriebener Bergkäse (z.B. Comté)
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 1 Laugenbrezel, Butter

Zubereitung

- Zuerst das Sauerkraut gut mit viel kaltem Wasser durchwaschen, mit den Händen ausdrücken, und mit einem großen scharfen Messer deutlich kleiner schneiden, als es im Normalzustand ist.
- Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken, geschälte Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, Kümmelsamen mörsern.
- Knoblauch und Zwiebeln in der Butter glasig dünsten, dann die Kartoffeln, Lorbeerblätter und den Kümmel zufügen, ordentlich salzen.
- Etwa 5 Minuten offen dünsten, das Gehackte einrühren und 5 Minuten mitbraten.
- Nun das Sauerkraut zufügen. Durchrühren, mit dem Weißwein ablöschen, eine Prise Zucker, Pfeffer und Muskatnuss dazu, mit dem Wasser oder der jeweiligen Brühe auffüllen und 30 Minuten köcheln.
- Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen. Die Crème fraîche in die Suppe geben und alles mit dem Mixstab pürieren. Wenn die Suppe zu dick ist, noch etwas Sahne einmischen.
- Den Käse hinzufügen, schmelzen lassen und nochmal abschmecken.
- Für die Croutons das grobe Salz von der Laugenbrezel entfernen und die Brezel klein würfeln. In etwas Butter anbraten und vor dem Servieren auf der Suppe verteilen.

„Alles in Butter“ vom 4. Januar 2025

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand