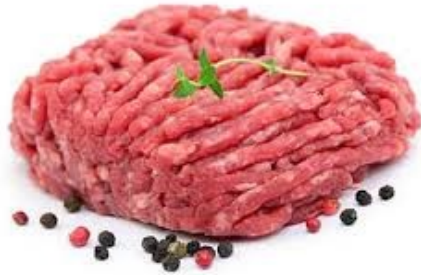


Schnelle Sauerkrautsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Hackfleisch
- 500g Sauerkraut
- 500g passierte Tomaten
- 150g Creme Fraiche
- 80g Tomatenmark
- 1l Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, 1TL Zucker
- Paprikapulver (edelsüß), etwas Muskat
- 1-2 EL Öl
- Kräuter nach Bedarf (Petersilie, Schnittlauch, etc)



Zubereitung :

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln.
- 2) In einem großen Topf das Öl erhitzen. Das Hackfleisch und die Zwiebelwürfel 2-3 Minuten anbraten, Tomatenmark azugeben, nach 1 Minute mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- 3) Das Sauerkraut abtropfen lassen (ggf klein schneiden) und mit den passierten Tomaten zur Suppe geben.
- 4) Die Suppe gut durchkochen (3-5 Minuten).
- 5) Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken
- 6) Kräuter fein hacken (oder TK) und in Creme fraiche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7) Sauerkrautsuppe mit Kräutercreme toppen und servieren.



Guten
Appetit

