

PAPRIKA-KRAUTSUPPE

Für 5 Personen

ZUTATEN:

1 EL Olivenöl
70 g Zwiebel
1 Speckschwarte
½ TL Paprikapulver
0,1 l Weißwein
1 roter Paprika
1 l Hühnerfond
170 g Sauerkraut
½ EL Zucker
1 Apfel, fein geraspelt
gemahlener Kümmel
1 Lorbeerblatt
2-3 Wacholderbeeren
Majoran
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Stärkemehl zum Binden
Sauerrahm zum Garnieren



ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Speckschwarte in Olivenöl hell anrösten. Den Paprika und das Paprikapulver einrühren, mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerfond aufgießen.

Alle restlichen Zutaten (bis auf das Sauerkraut, das Stärkemehl und den Sauerrahm) zugeben und köcheln lassen, bis der Paprika weich ist. Danach das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entfernen und mit einem Mixstab pürieren.

Danach das Sauerkraut begeben und etwa 20 Minuten köcheln, bis das Kraut schön weich ist.

Gut abschmecken und mit dem Stärkemehl binden. Mit einem Tupfen Sauerrahm und Croutons servieren.

**Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst!**

