

Sauerkrautsuppe

(Variante I)

Zutaten:

2 l Fleischbrühe
3 Zwiebeln
1 große Dose Sauerkraut
230 g Champignons
300 ml Gewürzketchup
200 g Schlagsahne
800 g Hackfleisch
1 Stange Porree
Paprika, Pfeffer, Salz, Öl



Zubereitung:

- Zwiebel klein hacken.
- In Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Sauerkraut abspülen und abtropfen lassen.
- Pilze und Porree klein schneiden.
- Fleischbrühe, Porree, Sauerkraut und Pilze zum Fleisch geben.
- Alles gut verrühren und 20 Minuten kochen lassen.
- Nach der halben Kochzeit den Ketchup unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Zum Schluss der Kochzeit die Sahne einrühren.