

SAUERKRAUTSUPPE

(für ca. 8 Personen)

Zutaten

½ Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
½ EL Paprika edelsüß
1 TL Tomatenmark
gemahlener Kümmel
2 St. Lorbeerblätter

200 g. Sauerkraut
2 l Rindsbouillion
Schwarzbrotcroustons
Maisstärke
Salz, Pfeffer,

Sauerkrautsuppe

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Speiseöl glassig rühren und vom Feuer nehmen.

Grob geschnittenes Sauerkraut, Paprika edelsüß, restlichen Gewürze dazugeben und gut verrühren.

Mit Rindsbouillion aufgießen und eine halbe Stunde köcheln lassen.

Mit Maisstärke binden, mit Salz Pfeffer und eventuell Essig abschmecken – mit Schwarzbrotcroustons servieren!

GUTEN APPETIT

TIP: Sauerkraut enthält viel Vitamin C und hat wenig Kalorien.
Vorsicht bei Histaminunverträglichkeit

Familie Achhorer | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

