



Sauerkrautsuppe mit Kartoffel

Eigentlich müsste man den Namen der Suppe umkehren, denn es ist eine Kartoffelsuppe, in der Sauerkraut mitgekocht wird. Den prägenden Geschmack liefert aber dennoch das Sauerkraut. Ein Teil des Sauerkrauts wird mit den Kartoffeln zusammen gekocht und püriert. Der zweite Teil des Sauerkrauts kommt als kleingeschnittene Einlage in die Suppe. Ein Eigelb, mit etwas Rahm vermischt (eine Liaison in der Küchenfachsprache), macht sie Suppe nicht dick, aber es verleiht ihr eine seidige Gechmeidigkeit.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

300g	Kartoffel
180g	vorgekochtes Sauerkraut
1	kleine Zwiebel ca. 25g
1	Knoblauchzehe
5dl	Gemüsebouillon
	Muskatnuss und Pfeffer
1	Eigelb
5cl	Vollrahm
1El	Sauerrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Kartoffeln schälen und zu Würfeln schneiden. Für die Dekoration etwas von den Kartoffeln zu ganz kleinen Würfeln schneiden (ca. 3-4mm). Etwa 2 Esslöffel voll.

Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter kurz andünsten, die Kartoffelwürfel zugeben und 2-3 Minuten unter stetigem Wenden mitdünsten. Die Hälfte des Sauerkrauts zugeben und die Bouillon dazugießen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffelwürfel gar

sind.

Die kleinen Kartoffelwürfel in Bratbutter anrösten und bis zum Anrichten warmhalten.

Suppe in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Man kann die Suppe auch direkt in der Pfanne pürieren, auf die Gefahr hin, dass sie über den Pfannenrand schwappt.

Suppe in die Pfanne zurückgeben, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Die zweite Hälfte des Sauerkrauts etwas kürzer schneiden und zur Suppe geben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Herdplatte ausschalten. Sobald die Suppe nicht mehr köchelt, das Eigelb mit Rahm verquirlen und in die Suppe einrühren. Vor dem Anrichten 2-3 Minuten ziehen lassen.

Suppe anrichten, einen Klacks Sauerrahm daraufgeben und mit den gerösteten Kartoffelwürfelchen und Petersilie garnieren.





