



Ungarische Sauerkrautsuppe mit Hackfleisch

Paprika, Peperoni und Sauerrahm spielen eine wichtige Rolle in Ungarns Küche. Auch Sauerkraut ist beliebt und wird oft zusammen mit diesen Zutaten gekocht. Kräftige Eintöpfe und Suppen (Gulasch) werden gerne in vielen Variationen zubereitet. So wird auch die Sauerkrautsuppe nicht immer gleich zubereitet: Mal mit, mal ohne Fleisch und dafür mit Kartoffeln. Gut gewürzt sollte sie sein, wobei Kümmel nicht fehlen darf.

Zutaten (2-3 Teller)

200g	Sauerkraut gekocht
100g	Rindshackfleisch
2	dünne Scheiben geräucherter Speck
60g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
40g	Peperoni
3Tl	Tomatenpüree
1,5El	Paprika mild (Pul biber)
3/4Tl	Kümmel
5dl	Rindsbouillon
2El	Sauerrahm
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Speck zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Peperoni zu kurzen Streifen schneiden.

Zwiebel, Knoblauch, Speck und Peperoni ca. 2 Minuten in Bratbutter andünsten. Hackfleisch zugeben und vermischen und kurz mitdünsten. Paprika, Kümmel und Tomatenpüree zugeben, vermischen und kurz mitdünsten.

Bouillon zugießen und zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen. Sauerkraut zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
Die Suppe kann auch mit rohem Sauerkraut zubereitet werden, dazu das Sauerkraut gut ausdrücken während der ganzen Kochzeit mitgaren.

Suppe mit Pfeffer abschmecken. Anrichten und einen Klacks Sauerrahm in die Suppe geben.





