

Paprika - Sauerkraut - Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

375 gr Paprikaschoten (ca. 3- 4 Stk.), 1 mittelgroße Zwiebel, 200 gr Sauerkraut, 125 ml süße Sahne, 2 Esslöffel Öl, 1 l heiße Brühe (Gemüse -o. Fleischbrühe), 1 guten Schuß Weißwein, 1 Esslöffel kaltes Wasser, 1 Esslöffel Speisestärke, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß.

Die Zubereitung:

Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Paprika und Sauerkraut dazu geben und kurz mitdünsten. Brühe dazu gießen und alles gar kochen lassen. Speisestärke mit dem Wasser anrühren zur Suppe geben und sie damit binden. Mit den Gewürzen und dem Wein abschmecken. Zum Schluss die Sahne unterrühren.

Guten Appetit!