

Sauerkrautsuppe

mit Eddabrot



Rezept-Idee Nr. 42



Zutaten für 4 Personen:

1 Glas Sauerkraut (ca. 450 g)

4 dicke Scheiben Eddabrot

1 Zwiebel

200 g Kartoffeln

1,5 l Gemüsebrühe

4 TL Honig

50 g Creme fraiche

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 TL Curcuma

1 TL Kümmel, gemahlen

6 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Zitronensaft

Tipp: Wer es herzhafter mag, gibt noch Speckwürfel hinzu und lässt sie mitköcheln!

Rezept:

Zwiebel und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Kartoffeln, Sauerkraut, Curcuma und Kümmel anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 20 Min. bei geschlossenem Topf köcheln lassen.

Derweil das Brot würfeln und mit 1 TL Honig, dem gepressten Knoblauch und den Thymianblättchen in Öl anrösten. Die Suppe pürieren und mit Honig, Creme fraiche, Pfeffer, Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Brotwürfel und ein paar frische Thymianblättchen auf die Suppe geben und servieren!