

Sauerkrautsuppe 1

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	groß.	Zwiebeln
3		Gewürzgurken
1	mittl.	Dose Sauerkraut
1	Ltr.	Fleischbrühe
1	Flasche	Schaschliksoße
500	Gramm	Gehacktes
1	klein.	Dose Champignonstücke
		Div. Gewürze

Anleitung:

Zwiebeln würfeln. Anschließend mit den kleingeschnittenen Gewürzgurken und dem Sauerkraut andünsten. Dies alles mit der Fleischbrühe auffüllen und die Schaschliksoße dazugeben. 500 g Gehacktes in einer Pfanne gut anbraten und würzen (nach Geschmack). Das Gehackte sowie eine kleine Dose Champignons (Stücke) in die Suppe geben und 10 Min. kochen.

Nach Bedarf abschmecken.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.