

Sauerkrautsuppe 2

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	kg	Mett
1	Dose	Sauerkraut (Einw. ca. 700 g)
1	Dose	Geschnittene Champignons
2		Gewürzgurken
2		Zwiebeln
2		Peperoni
1	Flasche	Schaschliksauce
		Pfeffer
		Salz
1	Tüte	Bratensauce Gulasch

Anleitung:

In einem großen Topf wird das Mett angebraten, bis es grau ist. Dann wird das Sauerkraut dazu gegeben und etwas geschmort. Nun werden nach und nach die Pilze, die Gurken, die kleingeschnittenen Zwiebeln, die Schaschliksauce und die Peperoni hinzugegeben. Das ganze wird gerührt und mit Wasser aufgefüllt. Es wird mit Pfeffer und Salz gewürzt. Die Suppe wird nun bei kleiner Hitze ca. 1,5 Std. gekocht. Dann wird die Bratensauce eingerührt und noch einmal ca. 1/2 Std. gekocht.

Zubereitungszeit: 2,15 Stunden

Quelle:

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