

Sauerkrautsuppe 3

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Nürnberger Bratwurstbrät (am besten entsprechend viele Nürnberger Bratwürste, Haut Entfernen)
4		Zwiebeln (gehackt)
1		Grüne Paprika (in dünnen Streifen)
150	Gramm	Sauerkraut
1 1/2	Ltr.	Fleischbrühe
2		Essiggurken (klein Gewürfelt)
4	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Rosenpaprika
1	Pack.	Sahne

Anleitung:

Nuernberger Bratwurstbraet in Olivenoel anbraten. Die Zwiebeln, das Sauerkraut und die Paprikastreifen dazugeben. Alles gut durchdämpfen. Mit der Fleischbrühe ablöschen. Tomatenmark und Essiggurken untermischen. Mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

Danach mit Rosenpaprika und Sahne abschmecken.

Quelle:

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