



Pannonische Krautsuppe **Rezept für 4 Personen**

Zutaten:

250g Sauerkraut, 1,5 EL Schweineschmalz oder Öl, 75 g Speck, 100 g Zwiebel, 30g Paprikapulver, 1,7L Rindsuppe, 25g Mehl, Salz, 1 Messerspitze Kümmel, Lorbeerblätter, Knoblauch

In einem Topf 1,5 EL Fett erhitzen, darin 75 g fein gehackten Speck sowie 100 g fein gehackte Zwiebel und Knoblauch glasig anlaufen lassen. Nach kurzer Zeit 250 g geschnittenes Sauerkraut mitdünsten, dann abseits der Herdplatte 30 g Paprikapulver einrühren und mit wenig Mehl bestreuen. Mit etwas Suppe aufgiessen, Kümmel dazugeben. Kraut wieder auf die Herdplatte zurückstellen und ca. ½ Stunde bei geschlossenem Deckel unter gelegentlichem Rühren dünsten. Anschließend mit der restlichen Rindsuppe aufgiessen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Nach Belieben Selchfleisch oder Schinken hinzufügen, weitere 5 bis 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Die Suppe mit einem Schuss Sauerrahm heiss servieren.