

Feurige Krautsuppe



Zubereitung:

Kohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Porree putzen und waschen. Kohl, Porree und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Kohl und Zwiebel in heißem Öl andünsten, mit Mehl und 1 Esslöffel Paprikapulver

bestäuben und kurz mit anschwitzen. Mit 750 ml Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Brühe dazugeben. Ketchup und Chilisoße einrühren. Etwa 30 Minuten köcheln lassen. Nach 20 Minuten Porree zugeben. Fleischwurst häuten, in dünne Scheiben schneiden und in der Suppe erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Essig pikant abschmecken. Mit Crème fraîche anrichten und mit etwas Paprikapulver bestäuben.

Tipp:

Der Weißkohl kann auch gegen Spitzkohl ausgetauscht werden. Dann verkürzt sich die Garzeit um 5 bis 10 Minuten.

Zutaten:

(für 8 Personen)
1 Weißkohl (etwa 1,5 kg)
400 g Porree
1 Gemüsezwiebel
1 Esslöffel Öl
2 Esslöffel Mehl
Paprikapulver (edelsüß)
1 bis 2 Esslöffel Brühe (instant)
1 Flasche Chilisoße (250 ml)
200 ml Tomatenketchup
500 g Fleischwurst
Salz
Pfeffer
3 bis 4 Esslöffel Essig
etwa 100 g Crème fraîche