

Sauerkrautsuppe

Zutaten (für 2 Personen):

2 EL neutrales Raps- oder Sonnenblumenöl
2 große Zwiebeln, in Würfel geschnitten
3 Zehen Knoblauch, in Würfel geschnitten
3 EL scharfes Tomatenmark
2 Paprikaschoten (rot und gelb oder grün) in kleine Stücke geschnitten
2 EL eingelegte Jalapeños aus dem Glas
2 EL eingelegte Baby-Peperoni aus dem Glas
500 g frisches Sauerkraut , etwas kleingeschnitten
500 – 600 ml Gemüsebrühe
200 g saure Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bird-eye-Chilies

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze in Öl zirka 2 Minuten dünsten, Knoblauchstücke hinzufügen und weitere 1-2 Minuten dünsten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten. Einen Teil der Brühe dazugießen, gut umrühren, so daß eine sämige Masse entsteht. Anschließend die klein geschnittenen Paprikaschoten hinzugeben und einige Minuten unter Rühren mitdünsten. Dann die restliche Brühe (insgesamt zunächst nur 500 ml) hinzugießen. Das kleingeschnittene Sauerkraut, die Jalapeños, die Baby-Peperoni und die saure Sahne dazugeben und gut vermischen.
Die Suppe zirka 10-15 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Das Gemüse soll bissfest bleiben.
Eventuell noch Brühe nachgießen.
Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Chili würzig abschmecken.

Dazu schmeckt uns am besten Knoblauchbaguette.