

Polar's Kochstudio

Herbsteintopf mit Cabanossi

Herbsteintopf mit Cabanossi

Zutaten für 4 Portionen:

1 Dose/n Sauerkraut (580 ml)
500 g Kartoffeln
1 Liter Gemüsebrühe (Instant)
350 g Porree
150 g Cabanossi oder geräucherte Würstchen
4 Stiel/e Petersilie
100 g Crème fraiche oder Creme legere
Salz und Pfeffer, weiß
Kümmel, gemahlen
evtl. Paprikaschote(n), rot
evtl. Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung:



Sauerkraut abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, würfeln. Brühe aufkochen, gewürfelte Kartoffeln hineingeben und ca. 10 Minuten garen. Porree in Ringe schneiden. Cabanossi längs halbieren und in Scheiben schneiden. Sauerkraut, Porree und Cabanossi zur Brühe geben und weiter 15 Minuten garen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Petersilie hacken. Suppe auf 4 Teller verteilen, Creme fraiche als Klecks drauf geben, mit Petersilie bestreuen. Wenn der Eintopf aufpeppt werden soll, kann noch 1 rote Paprikaschote (in feinen Streifen) dazugeben werden und das Ganze mit Paprika edelsüß kräftig gewürzt werden. Anstelle der Cabanossi sehen auch geräucherte Würstchen super aus. Dazu schmeckt Bauernbrot oder Ciabatta.

Zubereitungszeit: 25 Minuten