Kartoffelsuppe mit Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: <u>15.02.2017</u>

Creation: Willy F. Rufer Rezept: Annemarie Wildeissen`s KOCHE www.wildeisen.ch



1/2

## ZUTATEN

Für 4-5 Personen als

Mahlzeit, für 8 Personen als Vorspeise

125 g Lauch

200 g Rüebli

200 g Knollensellerie

750 g Kartoffeln mehligkochend

40 g Butter

1.5 Liter Gemüsebouillon Salz

Saiz

schwarzer Pfeffer

200 g Sauerkraut gekocht, siehe Rezept-Tipp

1 dl Weisswein

1 Bund Majoran

2 dl Rahm

100 g Crème fraîche

#### Für den Kleinhaushalt

2–3 Personen (Mahlzeit) oder 4–5 Personen (Vorspeise): Zutaten halbieren.

1 Person (Mahlzeit) oder 2–3 Personen (Vorspeise): Zutaten vierteln.

# NÄHRWERT

# **Pro Portion**

536 kKalorien

**2242** kJoule

9g Eiweiss

37g Fett

34g Kohlenhydrate

Erschienen in

11 | 2014, S. 35

## **ZUBEREITUNG**

- 1 Den Lauch rüsten, der Länge nach aufschneiden, gründlich abspülen und in feine Ringe schneiden. Die Rüebli und den Knollensellerie schälen und in <sup>1</sup>/<sub>2</sub> cm kleine Würfel schneiden. Gut die Hälfte von Rüebli und Knollensellerie für die Garnitur der Suppe beiseitelegen.
- 2 Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden.
- 3 In einer mittleren Pfanne die Hälfte der Butter (20 g) erhitzen. Lauch, Rüebli und Knollensellerie (ohne die Portion für die Garnitur) darin andünsten. Kartoffeln und Bouillon beifügen und alles zugedeckt 20–25 Minuten weich kochen.
- 4 Inzwischen in einer kleinen Pfanne die restliche Butter erhitzen. Die beiseitegelegten Rüebli- und Selleriewürfel hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 3 Minuten andünsten.
- Das Sauerkraut ausdrücken und grob schneiden. Zur Rüebli-Sellerie-Mischung geben und kurz mitdünsten. Den Weisswein dazugiessen und auf lebhaftem Feuer 5 Minuten praktisch vollständig einkochen lassen. Das Sauerkraut wenn nötig nachwürzen.
- 6 Inzwischen den Majoran hacken. Die Hälfte davon zur Suppe geben, den Rest beiseitestellen.
- 7 Wenn die Kartoffeln weich sind, den Rahm zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer sehr fein p\u00fcrieren. Die Suppe wenn n\u00f6tig mit Wasser verd\u00fcnnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen anrichten. Etwas Sauerkraut hineingeben und die Suppe mit einem Klecks Crème fraîche sowie dem beiseitegestellten Majoran garnieren.

Für die Zubereitung dieser Suppe sollte man gekochtes Sauerkraut verwenden, das nur noch eine kurze Garzeit hat. Es ist abgepackt im Vakuumbeutel, in der Dose oder im Offenverkauf bei den meisten Metzgern erhältlich. Selbstverständlich kann man auch Reste von selber gekochtem Sauerkraut verwenden.