Sauerkraut-Suppe

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 200 g Debreziner
- 300 g gemischtes Faschiertes
- 300 g Sauerkraut abgetropft
- 1000 g Trinkwasser
- 80 g Cremé frâiche
- 1 g Salz
- 20 g Petersilienblatt frisch
- 2 g Pfeffer
- 1 g Chili (Cayennepfeffer)
- 1 Beutel Maggi Extra Feine Tomatencremesuppe
- 1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Debreziner Würstchen in Scheiben schneiden. In einem Topf Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebeln und Debreziner Würstchen anbraten.

2. Faschiertes zugeben und 2-3 Min. mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauerkraut zugeben (evtl. vorher etwas klein schneiden) und 1-2 Min. mitbraten.

3. Wasser zugießen. Die Nudeln der Maggi Extra Feinen Tomatensuppe mithilfe eines Siebs entfernen und den restlichen Beutelinhalt einrühren und zum Kochen bringen. 5 Min. bei geringer Wärmezufuhr kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

4. Petersilie waschen und fein hacken. Crème fraîche mit Chilipulver und Petersilie verrühren. Die Suppe in Suppentellern anrichten und mit dem Crème fraîche-Topping garniert servieren. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.

Nährwerte

Kohlenhydrate	16,06 g
Energie	501,35 kcal
Fett	36,86 g
Eiweiß	25 g

25 Minuten

4 Portionen