

KRAUT-SUPP'N

4 Portionen

von Ramona

ZUTATEN

100 g Räucherbauch

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 EL Butterschmalz

1 Weißkraut (ganz)

Kümmel

1 l Rinderbrühe

1 TL Paprikapulver

frischer Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen abziehen und klein würfeln, ebenso den **Räucherbauch**.
2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln, den Knoblauch und den **Speck** hinzugeben.
3. Alles gut anbräunen und mit der Brühe vorsichtig ablöschen.
4. Das Kraut in feine Streifen hobeln, mit Kümmel (nach Geschmack) vermischen und in der Brühe nicht zu weich kochen.
5. Zum Schluss das Ganze mit 1 TL Paprikapulver (süß oder scharf) nachwürzen.
6. Vor dem Servieren die Suppe mit Schnittlauch garnieren.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

