

Sauerkraut-Paprika Suppe



Zutaten für 8 - 10 Personen:

- 50 g Bratbutter
- 2 gehackte Zwiebeln
- 5 Zehen fein gehackter Knoblauch
- 4 klein gewürfelte Peperoni (rot und grün)
- 1 TL Kümmel, in ein Gewürzsäcklein geknotet
- 1 kg gar gekochtes Sauerkraut
- 500 g festkochende Kartoffeln, in 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 2,5 lt Gemüsebouillon
- 5 dl gehackte Pelati
- 1 dl Paprikamark oder Ajwar
- 4 EL Paprikapulver, edelsüss
- 1 TL Chilipulver
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 200 g Vollrahm oder Crème fraîche
- 500 g scharfe Paprikasalami
- etwas Schlagrahm

Zubereitung:

Die Zwiebeln und Knoblauch im Bratbutter andünsten.
Die Peperoniwürfel zugeben und 2 Minuten weiter dünsten,
mit dem Paprikapulver bestäuben, umrühren,
das Sauerkraut und die Kartoffelwürfel hinzufügen.
Mit der Bouillon, den Pelati und dem Ajwar aufgiessen und
abschmecken.
Etwa 15 Minuten zugedeckt leise kochen lassen bis die Kartoffelwürfel
gar sind.
Den Zucker und Rahm zugeben, eventuell nachwürzen.
Den Kümmelbeutel entfernen.
Die Salamischeiben in der Suppe erwärmen.
Die Suppe in Suppentellern anrichten und mit etwas Schlagrahm
servieren.

Wichtig ist, dass die Suppe nicht zu lange kocht, alles sollte noch
knackig sein.