



Spreewälder Sauerkrautsuppe

Eine herzhaft-feinsäuerliche würzige Suppe, die mit deftigem Kassler, Berliner Knacker und geräucherten Schinkenspeck an kühlen Tagen mehr als Appetit macht.

4 Personen

ZUTATEN :

1 l	Eisbeibrühe (<i>alternativ Rinderbouillon</i>)
100 ml	fruchtiger Weißwein
300 g	Spreewälder Sauerkraut aus dem Fass
200 g	Tomaten, gehackt (<i>Konserve</i>)
80 g	Spreewälder Salzgurken (<i>in Scheiben</i>)
150 g	Kartoffeln (<i>gewürfelt</i>)
2	große Zwiebeln (<i>gewürfelt</i>)
2	Knoblauchzehen (<i>gehackt</i>)
100 g	durchwachsener, geräucherter Bauchspeck
2 EL	Pflanzenöl
2	Scheiben Kasslernacken à 200 g
2	Berliner Schinkenknacker à 50 g
2 TL	Paprikapulver (<i>delikatess</i>)
1 Prise	Kümmel
1	Lorbeerblatt
4	Wacholderbeeren (<i>angedrückt</i>)
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL	saure Sahne
4 EL	Petersilie (<i>gehackt</i>)

1 Den Bauchspeck in feine Streifen oder Würfel schneiden und in zwei Esslöffel Pflanzenöl golden ausbraten. Die vorbereiteten Zwiebel und die Knoblauchzehen zugeben und anschwitzen lassen, bis die Zwiebelwürfelchen glasig sind.

2 Das frische Sauerkraut zufügen und den Weißwein zugießen. Lorbeerblatt, angedrückte Wacholderbeeren und Kümmel sowie ½ Teelöffel Salz zugeben und das Kraut 30 Minuten dünsten.

3 Nach dieser Zeit die Eisbeibrühe und die gehackten Tomaten zugeben, die Suppe mit Paprika würzen, Kasslerscheiben einlegen und alles 15 Minuten sanft köcheln lassen. 5 Minuten vor Garende die Knacker und die Salzgurke in Scheiben zugeben.

4 Die Kasslerscheiben heraus nehmen und in Würfel schneiden und zu Suppe geben. – Diese in tiefen Tellern mit Petersilie bestreut und einem Klacks saurer sahn servieren