



Eberswalder Sauerkrautsuppe

Das deftige, wärmende Süppchen kommt gerade richtig an kühlen, nassen Herbsttagen.

ZUTATEN :

300 g	Sauerkraut
100 g	Möhre
150 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 EL	Griebenschmalz
40 g	Tomatenmark
150 ml	Weißwein
250 ml	Wasser
2	Scheiben Kassler (je 150 g)
4	Eberswalder Würstchen
20 g	Pflanzenfett
150 g	Kartoffeln
1 Liter	Fleischbrühe
1 Prise	Kümmel
2	Lorbeerblätter
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	gehackte Petersilie

1 Möhre in 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel auch würfeln, Knoblauch fein hacken. Das Sauerkraut in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abbrausen. (Die Suppe wird sonst **zu** säuerlich). – In einem Suppentopf das Schmalz auslassen (*mein Griebenschmalz eignet sich hervorragend dafür; alternativ 40 g fetten Speck goldgelb ausbraten*) und die Zwiebel mit den Möhren glasig anschwitzen. Das Sauerkraut dazu geben, Lorbeer, Kümmel und einen halben Teelöffel Salz zugeben, mit Weißwein und Wasser auffüllen und zugedeckt 40 Minuten dünsten. – Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

2 Kartoffeln schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten gar kochen. Kartoffelwasser abgießen und für weitere Verwendung zur Seite stellen.

3 Kasslerscheiben in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Würstchen in ein Zentimeter große Scheibchen. Die Wurstscheibchen in Pflanzenfett in einer Pfanne rundum braten.

In das vorgegarte Sauerkraut (es dürfte kaum noch Flüssigkeit vorhanden sein), das Tomatenmark rühren. Mit der kräftigen Fleischbrühe aufgießen und zum Kochen bringen. Kassler und Wurst dazu geben und alles noch 10 Minuten sanft köcheln. Die Kartoffelwürfel zugeben und die Suppe noch 5 Minuten ziehen lassen. Lorbeerblätter entfernen. Evtl. mit noch etwas Salz und frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit frischer Petersilie bestreuen.