

Super Kohl – super cool !

Präsidentensuppe

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

3 gr. Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 El Öl
1 kg Hackfleisch (halb Pute, halb
Schwein)
1 Dose Sauerkraut (770 g)
1 Dose Tomatenmark
1 Liter Tomatensaft
1 Liter Fleischbrühe
10 Gewürzgurken
1 Bund Petersilie
300 g saure Sahne
1 Prise Paprikapulver
Kümmel, Salz u. Pfeffer, Tabasco

EIN REZEPT VON:

Christina Martin

AUS:

Großenenglis

TIPPS:

Rezept für 12 Portionen

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, Zwiebeln grob, Knoblauch fein würfeln und beides in Öl andünsten. Gehacktes hinzufügen und gut anbraten. Evtl. vorhandene Klümpchen mit einer Gabel zerdrücken. Tomatenmark mit hinzugeben und kurz andünsten. Sauerkraut hinzufügen, Tomatensaft, Fleischbrühe sowie Gewürze dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten kochen lassen.

Die Suppe mit dem Tabasco und den Gewürzen abschmecken.

Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden und hinzufügen. Petersilie abspülen, trocken tupfen und fein hacken.

Die Suppe anrichten und pro Portion etwas saure Sahne und Petersilie hinzugeben.