

Burgenländische Krautsuppe

Zutaten für 4 Personen

600 g Weißkraut
100 g Speck
1 große Zwiebel
3 EL Paradeismark
2 EL Paprikapulver
Salz
3 Knoblauchzehen
ca. 1 1/2 l Wasser

300 g Würstl (Knackwurst, Frankfurter,
Debreziner oder Dürre)

1 Becher Sauerrahm
1 EL Mehl
Thymian (je nach persönlichem Geschmack)

Zubereitung

- Weißkraut putzen und fein hobeln oder schneiden. Speck feinwürfelig schneiden. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
- Speck mit Zwiebel in einem Topf erhitzen und gemeinsam anbraten. Paradeismark und Paprika hinzufügen und kurz anschwitzen. Dann das Kraut dazu geben und gut durchrühren. Mit Wasser aufgießen, Salz, Pfeffer und Knoblauch hinzufügen und ca. 30 Minuten auf schwacher Flamme köcheln lassen.
- Würstl klein schneiden, der Krautsuppe beifügen und für einige Minuten ziehen lassen.
- Sauerrahm mit Mehl vermengen und in die Suppe einrühren.
- Nach Wunsch mit Thymian verfeinern.