Kraut-Suppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

	Butterschmalz
1	rote Zwiebel
	Knoblauch
100 G	gewürfelter Speck
300 G	Weißkraut
1	Karotte
1	Kartoffel
1 SCHEIBE	Sellerie
	Kümmel
	Lorbeerblatt
	Majoran
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver
250 G	geschälte Tomaten
1 L	Gemüsesuppe / Wasser

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch zusammen mit den Speckwürfeln in Butterschmalz anrösten.
2. Gemüse klein schneiden und gemeinsam mit dem Kraut mit rösten.
3. Mit den Gewürzen und Salz abschmecken.
4. Geschälte, gewürfelte Tomaten dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen.
5. Die Suppe gut durchkochen und würzig abschmecken.

Wer es deftiger haben möchte kann statt Weißkraut auch Sauerkraut verwenden.