

Bachmeiers Sauerkraut-Suppe

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/einfach-gut-bachmeier/bachmeiers-sauerkraut-suppe/

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Sauerkraut
- 50g Staudensellerie
- 100g Champignons
- 250g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Öl
- 1 TL Senfkörner
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 400ml Weißwein
- 50ml weißer Portwein
- 1 Liter Hühnerbrühe
- 1/2 Lorbeerblatt
- 400g Sahne
- Salz
- Zucker
- etwas Limettensaft

Zubereitung:

Den Sellerie putzen und waschen. Die Champignons putzen und, falls nötig, mit Küchenpapier trocken abreiben. Beides in etwa 1cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Senf- und Pfefferkörner im Mörser etwas andrücken, zum Gemüse geben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.

Die Brühe angießen, das Lorbeerblatt dazugeben und die Brühe auf 2/3 einkochen lassen. Dann die Sahne hinzufügen und die Suppe bei schwacher Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe durch ein Sieb in einen Topf gießen und das Gemüse gut ausdrücken. Das Sauerkraut dazugeben und die Suppe mit dem Stabmixer oder im Küchenmixer fein pürieren.

Die Sauerkraut-Suppe nochmals aufkochen und mit Salz, 1 Prise Zucker und etwas Limettensaft abschmecken. In vorgewärmte tiefe Teller verteilen und servieren.

Für eine Sauerkraut-Suppe mit Blutwurst:

160g Blutwurst in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 TL Öl erhitzen und die Blutwurstscheiben darin auf beiden Seiten kurz anbraten. Zum Schluß als Einlage in die Suppe geben.

Für eine Sauerkraut-Suppe mit Lyoner:

160g Lyoner mit der Haut in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 TL Öl erhitzen und die Wurstscheiben anbraten, bis sich die Scheiben wölben. Die Lyoner in der Sauerkraut-Suppe anrichten.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2012