



## Krautsuppe

Mit Lagerkraut schmeckt dieser pannonische Klassiker intensiver als mit Frühkraut. Dezentere Räuchergeschmack kommt durch geräuchertes Paprikapulver in die Suppe.

### Zutaten für 6 -8 Portionen

1 Krautkopf (ca. 1 kg), 1 kleiner Zeller, 2 Zwiebeln, 4 EL Sonnenblumenöl, evtl. Prise Zucker  
2 EL Paradeismark, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, (evtl. die Hälfte davon geräuchert)  
Spritzer Weißweinessig, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ca. ½ TL gemahlener Kümmel,  
1,5 l Gemüsesuppe, Sauerrahm, Stangensellerieblätter.

### Zubereitung:

Kraut vierteln, vom Strunk befreien, in Fleckerl schneiden. Zeller schälen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Fleckerl schneiden.

In einem großen Topf Kraut, Zeller und Zwiebeln in Sonnenblumenöl anschwitzen. Evtl. Zucker dazugeben, kurz glasig rösten. Paradeismark und Paprikapulver beifügen, mit Essig ablöschen. Gewürze dazugeben. Mit Gemüsesuppe auffüllen.

Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Das Kraut sollte nicht zu weich sein, sondern etwas Biss haben (Lagerkraut ca. 5 Minuten länger kochen). Abschmecken. Anrichten, mit glatt gerührtem Sauerrahm und Sellerieblättern garnieren.

### Tipp:

Roggenbrot passt gut dazu.

### Getränk:

Bier