

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Sauerkraut-Süßkartoffel-Suppe mit wachsweichem Ei und Kren

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 600 g Süßkartoffeln
- 1 Zwiebel
- 700 ml Gemüsebrühe
- ¼ l Obers
- geriebene Muskatnuss
- 4 Eier
- gerissener Kren (nach Geschmack)
- Salz
- 150 g Sauerkraut
- 15 g gehackte Petersilie
- Butter zum Anbraten

Für die Garnitur

- 50 g Röstzwiebeln
- gehackte Petersilie
- gerissener Kren

Zubereitung

- 1.** Für die Suppe zuerst die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden und beides in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen.
- 2.** Nun mit der Gemüsebrühe aufgießen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Anschließend das Obers beimengen, mit geriebener Muskatnuss würzen und die Suppe weitere 5 Minuten kochen lassen.
- 3.** In der Zwischenzeit für die wachweichen Eier die Eier 5:30 Minuten in einem Topf in reichlich Wasser kochen, dann abschrecken und vorsichtig schälen.
- 4.** Die Suppe mit einem Pürrierstab grob mixen, sodass noch feine Stückchen darin sind und mit Salz und gerissenem Kren würzen. Das Sauerkraut feinschneiden und in einer Pfanne in etwas Butter anbraten. Danach gemeinsam mit der gehackten Petersilie in die Suppe geben.
- 5.** Zum Schluss je ein wachweiches Ei in einem vorgewärmten tiefen Teller anrichten, die Suppe angießen und mit frisch gerissenem Kren, gehackter Petersilie und Röstzwiebeln garnieren.