

„Wald4tler“ Krautsupperl

Zutaten

Öl

500 g Bio Sauerkraut

1 große Zwiebel

150 g durchzogenen Speck

2 EL edelsüßer Paprika

1 1/2l Rindssuppe

Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen und ungemahlen, Majoran, Knoblauch

Lorbeerblatt, eine Prise Zucker, einen großen rohen Erdapfel, einen Löffel Sauerrahm und eine Scheibe Speck,

ein Wildsaumoaserl cirka 150 g oder Braunschweiger

Zubereitung:

Würfelig geschnittene Zwiebel und Speck in Öl anschwitzen. Paprikapulver beimengen, gut umrühren und mit Rindssuppe aufgießen.

Zerkleinertes Sauerkraut dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel gem. und ungemahlen, etwas Majoran, 2 Knoblauchzehen klein geschnitten und Lorbeerblättern würzen. Kurz kochen lassen.

Wenn das Sauerkraut weich ist, den geraspelten rohen Erdapfel unterrühren, damit es eine sämige Konsistenz erreicht. Wildsaumoaserl würfelig schneiden und ein paar Minuten mitkochen lassen.

Anrichten mit etwas Sauerrahm und einer frittierten Scheibe Speck.

Am besten schmeckt ein frisches Krustenbrot dazu.

Guten Appetit!

