

Kraut Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

1/2 Weißkraut Happerl (etwa 500 g), 1 kleine Zwiebel, 2 Esslöffel Butter, 1 kleine Dose geschälte Tomaten (Gesamteinwaage 400 g), 1 l Gemüsebouillon, 20 dag mehlig Erdäpfel, Salz, Pfeffer, je 1 Kaffeelöffel Kümmel ganz und gemahlen, Muskat

Kraut putzen, waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und grob schneiden. Geschälte Zwiebel fein schneiden und in zerlassener Butter hellbraun rösten, Kraut dazugeben und kurz mitrösten, Mit dem Saft der Tomaten und Gemüsebouillon aufgiessen, Tomaten würfelig schneiden, geschälte Erdäpfel fein reiben und mit den Tomaten in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig würzen, Suppe etwa 30 Minuten leicht kochen lassen. Öfters umrühren! Vor dem Servieren mit etwas Muskat abschmecken.

Dazu passend: Kräftiges Schwarzbrot



photographaphy: b. brasch . foodstyling: b. duregger