

Sauerkrautrahmsuppe mit Mostbröckli

4-Personen

Zutaten:

250	-	gr frisches Sauerkraut
2	-	Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
2	-	EL Butter
5	-	dl Fleischbouillon
5	-	dl Gemüsebouillon
2 ½	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
200	-	gr Mostbröckli, in feinen Streifen
etwas	-	Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

In einer Pfanne die Zwiebeln in der Butter andünsten. Das Sauerkraut grob hacken und kurz mitdünsten.

Fleisch- und Gemüsebouillon sowie den Rahm dazugeben.

Cirka 20-Minuten köcheln lassen – mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Mostbröckli 5-10 Minuten mitköcheln lassen.

Suppe in vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten und mit frisch geschnittenen Schnittlauchröllchen garnieren.