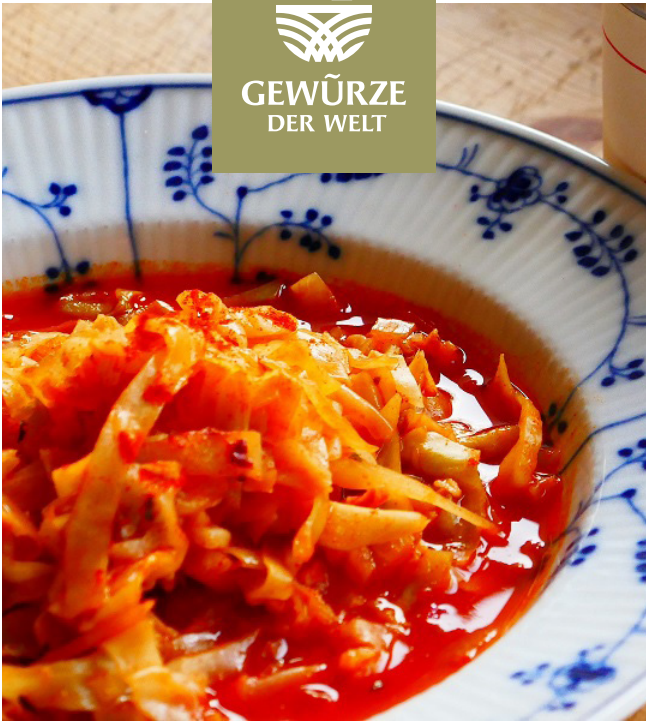




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 187

Österreichische Krautsuppe



15 Minuten



10 Minuten



25 Minuten

Zutaten für 2 Personen

3 EL Rapsöl

1 große Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt


800 g Spitzkraut, in feine Streifen geschnitten

4 EL Tomatenmark

 1 TL Kümmel, ganz

1 kleines Glas Bier

 1 EL Bio Paprikapulver edelsüß

 3 EL Suppengewürz Julienne

 Meersalz

 schwarzer Pfeffer

Rezept

In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anbraten. Knoblauch hinzufügen und weitere 2 Minuten rösten. Das Kraut in den Topf geben, alles gut vermischen und nochmals 5 Minuten braten. Tomatenmark und Kümmel in das Kraut rühren, nochmals 2 Minuten braten und mit dem Bier ablöschen. Paprikapulver und Suppengewürz Julienne einrühren und mit Wasser auffüllen, so dass das Kraut bedeckt ist. Zugedeckt garen, bis das Kraut weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Brot genießen. Wer mag, kann einen Klecks Schmand dazu geben.

Guten Appetit!