

SAUERKRAUTSUPPE MIT SAUERKRAUTBEIGNETS

4 PERSONEN

Stabmixer
Sieb
Fritteuse
Küchenpapier

ZUTATEN

SAUERKRAUTSUPPE

- 1 Zwiebel, geschält, fein gehackt
- Butter, zum Andünsten
- 1 Kartoffel, mehligkochend, geschält, gewürfelt
- 200 g Sauerkraut, roh, gewaschen, ausgepresst
- 1 dl Weisswein
- 1 l Gemüsebouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 2 dl Rahm
- 3 Ei Rahm, geschlagen
- 2 Ei Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SAUERKRAUTBEIGNETS

- 100 g Sauerkraut, roh, gut abgetrocknet
- 200 g *Mehl
- 2 *Eier
- 1,5 dl *Bier, hell
- 1 Tl *Hefepulver
- 1 Prise *Salz
- 3 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

GARNITUR

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Sauerkraut, frittiert

ZUBEREITUNG

SAUERKRAUTSUPPE

Die Zwiebel in der Butter andünsten, die Kartoffelwürfel und das Sauerkraut hinzufügen und 10 Minuten dämpfen. Den Weisswein und die Bouillon hinzufügen und aufkochen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren hinzugeben und 40 Minuten köcheln lassen. Vor dem Pürieren das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entfernen, die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Rahm hinzufügen und kurz aufkochen. Kurz vor dem Servieren den geschlagenen Rahm und die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SAUERKRAUTBEIGNETS

Alle *Zutaten miteinander vermengen und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Das Sauerkraut unter den Teig heben. Die Sauerkrautbeignets portionenweise in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Sofort servieren.

ANRICHTEN

Die Suppe portionenweise in vorgewärmte Teller füllen. Mit schwarzem Pfeffer und dem frittierten Sauerkraut garnieren. Die Sauerkrautbeignets separat dazu servieren.



Rezept von Ursula Egli und Marion Michels