

## Januar'19 Edle Sauerkrautsuppe mit Kartoffelwürfeln

Rezept für 6 Personen

### SUPPE:

1 EL Kochbutter	in einer Pfanne erwärmen
2 Schalotten, grob gehackt 2 mittlere Knoblauchzehen, gepresst	darin andünsten
2 mittlere Kartoffeln, gewürfelt	zufügen, mitdünsten
400g mildes, gekochtes Sauerkraut, grob gehackt	ebenfalls zugeben, kurz mitdünsten
½ dl Noilly Prat oder Wermut 1 Liter Hühnerbouillon	beides zufügen, dann auf kleinem Feuer während 30 Min. zugedeckt köcheln lassen, während dieser Zeit die Suppeneinlage herstellen

### SUPPENEINLAGE:

2 mittlere, festkochende Kartoffeln	in 1cm grosse Würfelchen schneiden
1 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erwärmen, die Kartoffeln darin golden braten, auf Küchenpapier trockentupfen
Salz, Pfeffer	würzen

### FERTIGSTELLEN:

Sauerkrautsuppe	etwa 1/3 des Sauerkrautes mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen
	Restliche Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren, nochmals aufkochen
Salz, Pfeffer	Suppe damit würzen
Suppe	in Teller oder Schalen verteilen
Abgetropftes Sauerkraut	verteilen
100g Crème fraîche	löffelweise auf die Suppenportionen geben
Glatte Petersilie, feingehackt Kartoffelwürfel	darauf streuen, sofort servieren
Evtl. frisches Baguette, getoastet	dazu servieren