

Pannonische Krautsuppe

In einem Topf 1,5 EL Fett erhitzen, darin 75 g fein gehackten Frühstücksspeck sowie 100 g fein gehackte Zwiebel und Knoblauch glasig anlaufen lassen. Nach kurzer Zeit 250 g geschnittenes Sauerkraut mitdünsten, dann abseits der Herdplatte 30 g Paprikapulver einrühren und mit wenig Mehl bestreuen. Mit etwas Suppe aufgiessen, Kümmel dazugeben. Kraut wieder auf die Herdplatte zurückstellen und ca. ½ Stunde bei geschlossenem Deckel unter gelegentlichem Rühren dünsten. Anschliessend mit der restlichen Rindsuppe aufgiessen, 200 ml Sauerrahm einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Nach Belieben Selchfleisch oder Schinken hinzufügen, weitere 5 bis 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Die Suppe mit einem Schuss Sauerrahm heiss servieren.