

Südböhmische Sauerkrautsuppe

- › 500 g Sauerkraut
- › 2 Kartoffeln
- › 1 Zwiebel
- › ½ TL Kümmel
- › 200 g Speck oder 2 Hartwürste/ Dürre
- › 2 EL Paprikapulver
- › 1,5 - 2 l Brühe/Suppe
- › 8 Körner Pfeffer
- › 5 Körner Piment/Neugewürz
- › 2 Lorbeerblätter
- › Salz, Pfeffer
- › 2 EL Mehl zum Binden, Butter

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **ca. 60 min.**

PORTIONEN: **6**



Kartoffeln und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Sauerkraut grob schneiden. Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz kochen und beiseite stellen. Sauerkraut in einen zweiten Topf geben und mit Lorbeerblatt, Piment/Neugewürzkörnern, Pfefferkörnern und mit etwas Brühe/Suppe 30 Minuten lang dünsten. Inzwischen in einem größeren Topf die Butter zergehen lassen, darin Zwiebel mit in Würfeln geschnittenem Speck oder Wurst anrösten und Paprikapulver hinzufügen. Mit Mehl eindicken und gut umrühren.

Gedünstetes Kraut, Rest der Brühe/Suppe und die gekochten Kartoffeln hinzufügen. Kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Suppe kann man mit saurer Sahne/Sauerrahm verfeinern.



Jihočeská zelňačka

- › 500 g kyselého zelí
- › 2 brambory
- › 1 cibule
- › ½ lžičky kmínu
- › 200 g špeku nebo 2 klobásy
- › 2 lžice mleté papriky
- › 1,5 - 2 l vývaru
- › 8 kuliček pepře
- › 5 kuliček nového koření
- › 2 bobkové listy
- › sůl, pepř
- › 2 lžice mouky na zahuštění, máslo

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **cca 60 min.**

PORCE: **6**

Tip:

Polévku můžeme zjemnit zakysanou smetanou.

Brambory a cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Zelí také překrájíme. Brambory s kmínem osolíme a vaříme v jednom hrnci. Do druhého hrnce dáme zelí s bobkovým listem, kuličkami pepře a nového koření, podlijeme částí vývaru a povaříme 30 minut. Na kostičky pokrájený špek nebo klobásu opečeme na másle ve velkém hrnci. Přisypeme cibuli, mletou papriku a nakonec zahustíme moukou. Přidáme zelí, zbytek vývaru a uvařené brambory. Krátce povaříme a dochutíme solí a pepřem.

