



Sauerkrautsuppe mit Cabanossi

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Karotten	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Sauerkraut	400 g
Sonnenblumenöl	2 EL
Gemüsebrühe	1 L
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Majoran, getrocknet	1 TL
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Cabanossi	4 St.
Petersilie, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	10 g
saure Sahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Karotten schälen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Sauerkraut in ein Sieb geben und abspülen.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Kartoffel mit Karotten und Zwiebel ca. 3–4 Min. anbraten. Sauerkraut zugeben und ca. 2 Min. mit anschmoren. Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Lorbeer würzen und ca. 30 Min. zugedeckt garen.
3. Inzwischen Cabanossi in dicke Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel Kräuter mit saurer Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Wurstscheiben in der Suppe ca. 5 Min. erhitzen. Sauerkrautsuppe abschmecken, Lorbeerblatt herausnehmen und mit je 1 Löffel Kräutersahne anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	754 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	54 g