



Gutsherrensuppe

Zutaten

3 Stk. Zwiebeln
500 g Hackfleisch
1 l und 2 Ta. Gemüsebrühe
300 g Sauerkraut
1 Einh. kleines Glas Gewürzgurken 100 g
Tomatenmark
1 Einh. Tube Paprikamark
1 Bech. Saure Sahne
1 Bnd. Schnittlauch
1 Stk. rustikales Baguette oder Ciabatta

Anweisungen

- 1 Zwiebeln hacken und im DO andünsten
- 2 Hackfleisch dazu und anbraten
- 3 Brühe angießen
- 4 Sauerkraut kleinschneiden [damit es später besser auf dem Löffel bleibt ;-)] und zugeben.
- 5 Gewürzgurken ebenfalls kleinschneiden und zufügen
- 6 Tomatenmark und Paprikamark ebenfalls zufügen.
- 7 Kurz umrühren, Deckel drauf und 30 - 45 Minuten im DOpf kochen
- 8 In der Zwischenzeit die saure Sahne mit Schnittlauchröllchen mischen und als Dip zur Suppe servieren. Das Brot als Beilage zur Suppe reichen.
- 9 Alternativ zur sauren Sahne kann man auch 1 Becher Magerjoghurt mit 1 kl. Glas Mayo mischen und dort die Schnittlauchröllchen einrühren. Mir persönlich gefällt die Variante mit saurer Sahne aber besser.