

## **Erdäpfel-Sauerkraut-Suppe**

Zutaten:

50 g Speck

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

400 g mehlig kochende Erdäpfel

50 g Butter

150 Sauerkraut

600 ml Rindssuppe

200 g Obers

50g Majoran frisch

Salz, Pfeffer

frischer Majoran zum Garnieren

### **Rezept:**

Speck würfeln. Knoblauch, Zwiebeln und Erdäpfel schälen und klein schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Speck mit Zwiebeln, Knoblauch und der Hälfte des Sauerkrauts darin ca. 3 Minuten anschwitzen. Erdäpfel zufügen und 1-2 Minuten mitbraten. Mit Rindssuppe & Obers aufgießen. Majoran zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten zugedeckt kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Majoran waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Restliches Sauerkraut in einem Topf erwärmen und in tiefe Teller verteilen. Kartoffelsuppe darüberschöpfen. Mit Majoranblättchen garniert servieren.

Tip: Als Aternative zum Sauerkraut, kann man auch frisches Spitzkraut verwenden.