

SAUERKRAUTSUPPE MIT RIPPLI

Für 4 Personen

Zutaten

300 g Sauerkraut
1 mittlere Kartoffel
1 Zweig Stangensellerie
1 Rüebli
1 Zwiebel
1 El Butter
1 dl Noilly Prat (trockener Wermuth)
8 dl Hühnerbouillon
1 Bund Schnittlauch
150 g gekochtes Rippli, in 3-4mm dicke Tranchen geschnitten
2 dl Sauerrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Das Sauerkraut kurz unter kaltem Wasser abspülen. Gut abtropfen lassen, dann grob hacken.
- Die Kartoffel schälen und würfeln.
- Den Sellerie rüsten und in kleine Stücke schneiden.
- Das Rüebli schälen und in Rädchen schneiden.
- Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- In einer Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Sauerkraut, Kartoffel, Sellerie und Rüebli beifügen und kurz mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und die Suppe zugedeckt etwas 45 Minuten leise kochen lassen.
- Den Schnittlauch mit der Schere fein schneiden.
- Das Rippli klein würfeln.
- Etwa die Hälfte des Sauerkrauts aus der Suppe heben und beiseite stellen. Restliche Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren.
- Nochmals aufkochen, dann den Sauerrahm unterrühren. Das beiseite gelegte Sauerkraut wieder beifügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Rippliwürfelchen in tiefen vorgewärmten Tellern oder Tassen verteilen, die Suppe darüber geben und mit Schnittlauch bestreuen.