

Fränkische Sauerkrautsuppe

Die unten benannten Zutaten dürfen ruhig variiert werden und sind als Richtschnur zu betrachten. Das Ergebnis wird letztlich immer stimmen. Und ein Prinzip gilt ohnehin: je öfters aufgekocht, desto besser!

4 Portionen

500 gr Sauerkraut, wenn möglich frisch vom Markt (ist weniger sauer, als aus der Dose)

2 große Zwiebel

250 ml Weißwein (trockner Franke) besser Ebbelwoi

500 gr Tomaten aus der Dose

1 Teelöffel Paprikapulver mild + scharf (oder Paprikamark aus der Tube)

1 Teelöffel Kümmel

Brühepulver (Würfel)

Salz

Apfelessig nach Bedarf

Wer es nicht vegetarisch haben möchte, für den gibt es folgende Varianten:

4 große Leberknödel (werden erst am Schluss dazu gegeben)

oder 4-5 grobe fränkische Bratwürste

Bei Bedarf auch zusätzlich Bauchspeck

Zunächst die Bratwürste in 2 cm große Stücke schneiden, zu kleinen Klößchen rollen und im Öl anbraten. Wer auch Speck dazu haben möchte, jetzt dazu geben. Zwiebel darüber werfen, bis sie glasig werden. Nun mit Apfelwein oder Weißwein löschen, Kraut und Tomaten dazu geben. So viel Wasser nachfüllen, dass man von einer Suppe sprechen kann. Das Kraut schön auseinanderzupfen. Erster Hälfte des Paprikapulvers (oder Mark) + Kümmel zufügen, Brühepulver oder Würfel zugeben und dann 30 Minuten köcheln lassen. Danach mit weiterem Paprika und Salz abschmecken. Wenn alles zu mild ist, dann vorsichtig mit Apfelessig abrunden. Nun darf man auch mit der Schärfe (Paprika) vorsichtig dosieren. Etwas Galgant kann ebenfalls die Sache abrunden. Immer schon am Vortag kochen, da es erst ab dem zweiten Tag so richtig schmeckt!

Einen Guten!