

Sauerkrautsuppe

Zutaten

für 4-6 Personen

1 EL Öl
2 Zwiebeln, gehackt
2 Rüebli, gewürfelt
2 Kartoffeln, fein geschnitten
400 gr Gürbentaler Sauerkraut
1 L Gemüsefond

2 dl Rahm
Salz und Pfeffer

50 gr. grob geriebener Gantrischkäse

Garnitur:

Peterli, gehackt

Brotcroutons

1 EL Schwarzenburger Rohschinken, fein geschnitten



Zubereitung

1. Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Rüebli und Kartoffeln darin anschwitzen lassen. Sauerkraut dazugeben und mitdämpfen, anschliessend mit dem Gemüsefond ablöschen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren.
2. Suppe mit dem Rahm verfeinern und mit Salz + Pfeffer würzen.
3. Käse in die Teller verteilen und die Suppe darüber giessen.
4. Suppe mit dem Peterli, den Croutons sowie dem Rohschinken garnieren.