



Kohlsuppe - Stschi



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

400 g Rindfleisch zum Kochen,
100 g Kochschinken (am Stück),
500 g Sauerkraut (frisch),
100 ml saure Sahne,
1 l Gemüsebrühe,
2 Möhren, 1 Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln,
2 Kartoffeln,
3 Lorbeerblätter, 1 Knoblauchzehe,
1 EL Dill (gehackt),
6 Pfefferkörner, 3 Pimentkörner,
Öl zum Braten,
Salz und Pfeffer





Zubereitung

Rindfleisch würfeln (ca. 1,5 cm) und mit etwas Öl ca. 5 Minuten leicht anbraten, ohne viel Farbe nehmen zu lassen.

Mit Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Piment hinzugeben und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Möhren, Petersilienwurzel und Zwiebeln putzen bzw. schälen und ebenfalls in Würfel (1 cm) schneiden. Alles in den Topf dazu geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Kochschinken in grobe Würfel (1 cm) schneiden. Knoblauch fein würfeln und beides ebenfalls hinzugeben.

Kartoffeln schälen, würfeln (1 cm) und mit dem grob geschnittenem Sauerkraut zusammen in die Suppe geben und ca. 20 Minuten fertig kochen. Saure Sahne unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den frisch gehackten Dill dazugeben.

Guten Appetit!

