



SAUERKRAUTSUPPE

ZUTATEN

- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 50 g** Lauch
- 30 g** Butter
- 250 g** Sauerkraut, gekocht
- 650 g** Gemüsebouillon
- 50 g** Weisswein
- 100 g** Rahm
- Etwas** Kräutersalz
- Etwas** Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel halbiert, Knoblauchzehe und Lauch in den Mixtopf geben und 3 Sek / Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben
2. Butter und Sauerkraut begeben und alles zusammen 5 Min / Varoma / Stufe 1.5 dünsten
3. Alle weiteren Zutaten ausgenommen vom Rahm begeben und 15 Min / 90 Grad / Stufe 1.5 kochen
4. Rahm begeben, Messbecher auf Deckel setzen und 1 Min / von Stufe 4 bis Stufe 8 fein pürieren, gegebenenfalls mit Bouillon noch etwas verdünnen