

Ungarische Paprika-Sauerkrautsuppe mit Bacon

40–50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Sauerkraut
1 Stk.	Zwiebel
100 g	Selchspeck
1 L	Rindssuppe
4	Scheiben Speck
3	Stängel frische Petersilie
2 EL	Röstzwiebel
1 TL	Kümmel gemahlen
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Selchspeck klein würfeln.
2. Speckwürfel in einem Topf ohne Fett anbraten und auslassen. Zwiebel hinzufügen und goldgelb rösten.
3. Topf vom Herd nehmen, Paprika edelsüß kurz unterrühren und mit Rindssuppe aufgießen.
4. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Für weniger Säure, kann das Sauerkraut kurz mit Wasser abgespült werden. Danach das Kraut und gemahlenen Kümmel zur Suppe geben und für 30 Minuten weich dünsten.
5. Backofen auf 200 °C vorheizen.
6. Speck auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Backofen für 5 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze knusprig backen.
7. Petersilie waschen und fein hacken. Suppe mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mit Röstzwiebeln und Petersilie garnieren und genießen.