

Burgenländische(pannonische) Krautsuppe

Für 4 Personen

250 g Rindfleisch(Schulter)

2 Zwiebel

250 g Sauerkraut

1 EL Fett

1 EL Tomatenmark

100 g Bauchspeck(Hamburger)

2 EL edelsüßer Paprika

Kümmel, Salz, Knoblauch, Pfeffer

250 g Sauerrahm od. Creme fraiche

2 EL Mehl

1,2 l Flüssigkeit(Wasser oder Rindsuppe)

In einem Topf das Fett erhitzen, Zwiebel und Speck anrösten, das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Das Paprikapulver dazumischen und mit Flüssigkeit aufgießen. Wenn das Ganze kocht, das kleinwürfelig geschnittene Fleisch dazugeben und mit Gewürze abschmecken(eventuell mit Suppenwürfel nachhelfen, sollte keine Rindsuppe vorhanden sein). Das Fleisch halb weich dünsten, dann das Sauerkraut dazugeben und mitkochen, bis alles weich ist. Den Sauerrahm mit Mehl vermischen und unter die fertige Suppe rühren. Nicht mehr kochen lassen.

Als Ergänzung und Abwechslung dieses Gerichtes kann man in den letzten 10 Minuten etwas Tarhonya mitkochen.