

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Sauerkraut-Most-Suppe



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Schalotte fein hacken
2. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Würfel schneiden
3. Thymian zupfen und fein schneiden
4. Butter in einem Topf schmelzen und gehackte Schalotte andünsten
5. Kartoffelwürfel beigeben und mitdünsten
6. Sauerkraut etwas ausdrücken und dazugeben
7. Alles nochmals ca. 3 Minuten dünsten und mit Apfelsaft ablöschen
8. Mit Gemüsebouillon auffüllen und zum Siedepunkt bringen
9. Suppe ca. 40 Minuten leicht sieden lassen
10. Suppe fein pürieren
11. Vollrahm leicht anschlagen und unter die Suppe mischen

Zutaten

| | |
|-------|---------------------------|
| 1 EL | Butter |
| 1 | Schalotte |
| 150 g | Kartoffeln, mehligkochend |
| 250 g | Sauerkraut, roh |
| 400 g | Apfelsaft |
| 500 g | Gemüsebouillon |
| 3 g | Thymian |
| 150 g | Vollrahm |
| | Salz und Pfeffer |
| | Kümmel |
| | Paprika |

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 12.** Suppe mit Paprika, etwas Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken
- 13.** Mit Thymian etwas verfeinern und servieren