



Kartoffel-Sauerkraut-Suppe

ZUTATEN

2 Zwiebeln
600 g Kartoffeln (fest kochend)
100 g Räucherlachs
2 EL Öl
750 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer und gemahlene Kümmel
0,5 Bund Petersilie
400 g Sauerkraut

ZUBEREITUNG

Zwiebeln abziehen, würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln. Räucherlachs in Streifen schneiden. 1 EL Öl erhitzen, 1 Zwiebel darin andünsten. Kartoffeln zufügen. Brühe und Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, 15 Minuten köcheln lassen, dann pürieren.

Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen hacken. 1 EL Öl erhitzen, restliche Zwiebelwürfel darin andünsten. Sauerkraut zufügen, kurz dünsten. Petersilie unterheben.

Suppe mit Sauerkraut anrichten, die Lachsstreifen darauflegen und servieren.