

# Erzgebirgische Sauerkrautsuppe

(eher ein Eintopf)

## Zutaten (Hauptgang)

Für 4 Personen:

500 g Rindergulasch  
250 g frischer Schweinebauch  
50 g Schweineschmalz (oder  
ausgelassene Speckwürfel)  
1,5-2 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
3 Lorbeerblätter  
200 g Zwiebeln  
500 g Sauerkraut (roh, ungewürzt,  
aus Tüte oder direkt aus dem Fass)  
2 mittelgroße geputzte Möhren  
750 g geschälte und in 1cm Würfeln geschnittene festkochende Kartoffeln  
1 l Fleischbrühe  
1l Wasser + 1TL Salz für die Kartoffeln



## Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 2 h 45 min

Das Fleisch und die Zwiebeln werden in Würfel geschnitten (2 cm) und in einem großen Topf im heißen Schweineschmalz hell angebräunt. Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter zugeben, alles mit 1/3 der Fleischbrühe ablöschen und auf großer Flamme schmoren lassen. Innerhalb der kommenden Stunde Fleischansatz immer wieder trocken schmoren, etwas anhängen lassen und mit etwas Brühe/Wasser losrühren (je öfter und anhänglicher, umso mehr Röstaromen!).

Sauerkraut aller 5-7 cm kreuzweise schneiden, damit keine langen, schwierig essbaren „Fäden“ mehr vorhanden sind.

Wenn das Rindfleisch fast gar ist, das Sauerkraut dazu geben und zusammen 20 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit gesondert die Kartoffelwürfel mit etwas Salz in Wasser weichkochen (Kartoffeln gerade mit Wasser bedeckt, dauert ca. 10-15min). Abgießen, Kochwasser auffangen.

Die Kartoffeln mit dem Fleisch und dem Sauerkraut mischen und mit der restlichen Brühe / dem Kartoffelkochwasser die Konsistenz der Suppe einstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einer Reibe/Sparschäler feine Möhrenspäne (5mm breit, 1mm dick) hobeln, in die Suppe geben und alles etwa 10 Minuten auf ausgeschalteter Kochplatte ziehen lassen. Die Lorbeerblätter herausnehmen und die Suppe in tiefen Tellern anrichten.

Wenn vorhanden: Garnieren mit frischem Majoran, Bohnenkraut (siehe Foto), Thymian, Pimpernelle oder Kerbel.

Empfehlung: Frisch aufgebackenes dunkles Brot oder getoastetes Schwarzbrot dazu essen oder einfach pur genießen. Wie alle Eintöpfe schmeckt er am nächsten Tag noch besser...

Die Fleischbrühe kann durch Wasser ersetzt werden. Der Schweinebauch kann durch Schweinehackfleisch + Speckwürfel (am besten: doppelt geräucherter Bauernspeck) ersetzt werden.