

## Rezept deftige Sauerkrautsuppe mit Nierenwurst



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	
1 Nierenwurst 1 Lage Schinkenspeck 1 Zwiebel 500g Sauerkrautsuppe 3 Paprika 1 Packung passierte Tomaten 1,5L Rinderbrühe 1 Becher Sahne etwas Öl Salz, Pfeffer, Paprika zum abschmecken	Als Beilage etwas Baguettebrot

Zunächst die Nierenwurst, den Schinkenspeck und die Zwiebel fein würfeln und in einem großen Topf in etwas Öl anbraten.

Die Paprikaschoten waschen und ebenfalls in Stückchen schneiden und zum Ende hin kurz mit angebraten.

Alles mit der Rinderbrühe ablöschen, das Sauerkraut, sowie die passierten Tomaten hinzugeben und bei geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Zum Abschluß die Sahne untermühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und mit etwas Baguettebrot servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

