

# Krautsuppe



## Krautsuppe im Topf

Für die Krautsuppe eine **Zwiebel** und eine Zehe **Knoblauch** schneiden und in wenig Fett anrösten. Einen **Krautkopf** zerteilen, den Strunk rausschneiden und das Kraut in Streifen schnippeln. Wenn die Zwiebel sich zu bräunen beginnt, ein Löffel **Paprika** dazugeben, kurz mitbraten lassen, dann das Kraut dazugeben und mit Wasser und einer **Dose Paradeisern** aufgießen. Gewürzt wird mit **Kümmel** (macht das Kraut verträglicher), **Pfeffer und Salz**.

Wer den Geschmack intensiver will, kann entweder mit Gemüsesuppenpulver, Sojasoße oder etwas Hefeflocken nachbessern. Das Ganze kochen, bis das Kraut weich ist, was im Druckkochtopf ca 5 Minuten, ohne Druck ca 10-15 Minuten sind.

Share this: