



Cremige Kartoffel-Sauerkrautsuppe

Meine cremige **Kartoffel-Sauerkrautsuppe** ist die perfekte Kombination aus unserer feinen Knolle und der angenehmen, leichten Säure des Sauerkrauts. Dieses Rezept ist nicht nur unglaublich lecker, sondern auch mein absoluter Geheimitipp für eine stressfreie Resteverwertung!

Kochutensilien

- Topf

Zutaten

- 2 Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend) – *Alternativ: Übrig gebliebene Kartoffelpüreeereste!*
- 1 kleine Schüssel fertiges Sauerkraut
- 600 ml Brühe (Fleisch- oder kräftige Gemüsebrühe)
- 2 EL Sauerrahm
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- *Optional als Einlage:* 1–2 Scheiben Kassler oder Schäufele

Zubereitung

Schritt 1 Kartoffeln vorbereiten:

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Das Wasser abschütten, die Kartoffeln zurück in den Topf geben und auf der noch warmen Herdplatte kurz ausdampfen lassen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. (*Mein Profi-Tipp: Wenn du noch Kartoffelpüree vom Vortag hast, sparst du dir diesen Schritt komplett!*)

Schritt 2 Suppenbasis kochen:

Nun die Brühe und das fertig gekochte Sauerkraut zu den gestampften Kartoffeln in den Topf geben. Alles zusammen nochmals kurz aufkochen lassen.

Schritt 3 Cremig pürieren & abschmecken:

Schnapp dir deinen Stabmixer und püriere die Suppe direkt im Topf, bis sie eine wunderbar sämige Konsistenz erreicht hat. Die Suppe nun kräftig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.



Schritt 4 Einlage & Vollendung:

Wenn du noch Reste von Schäumele oder Kassler hast, schneide das Fleisch in feine Würfel und gib sie als herzhafte Einlage in die heiße Suppe. Kurz vor dem Servieren nimmst du den Sauerrahm auf einen Löffel und rührst ihn sanft in die Suppe ein. Das sorgt für eine herrliche Cremigkeit und balanciert die Säure des Krauts perfekt aus!