

Rumfort-Suppe mit Schweine-Bauch

Für 4 Personen

100 g Speck	300 g Schweinebauch	1 Zwiebel
1 EL Butterschmalz	ca. 1 l Hühnerbrühe	100 g Perlgraupen
1 große Karotte	2 große Kartoffeln	200 g Sauerkraut
1 TL Senf	Salz	

Speck und Schweinebauch in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Fleisch- und Speckwürfel anbraten, Zwiebel zugeben und mit anschwitzen. Mit Hühnerbrühe aufgießen und aufkochen lassen. Die Perlgraupen zugeben und solange kochen, bis alles fast weich ist. In der Zwischenzeit Karotte und Kartoffel schälen und in feine Würfel schneiden. Das frische Sauerkraut kalt abspülen und klein schneiden. Gemüswürfel und Sauerkraut mit in die Suppe geben und nochmals ca. 10 Minuten kochen, bis Kartoffeln und Karotte weich sind. (Evtl. noch etwas Brühe zugeben.) Die Suppe mit Senf und evtl. Salz abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 23. September