

1 Sauerkrautsuppe

300 g Porree
3 Knoblauchzehen
500 g Sauerkraut
6 EL Öl
4 TL Paprikapulver (edelsüß)
2 TL Kümmelkörner
600 ml Cidre (brut)
4 Majoranzweige
4 kleine Lorbeerblätter
1200 ml Gemüsefond
Schale von 1 Orange (abgerieben)
150 g Fladenbrot mit Sesam
50 g Butter
Salz
Pfeffer
250 g Creme fraiche
Zucker

-
1. Porree längs halbieren, gründlich unter kaltem Wasser ausspülen und die äußersten Hüllen entfernen. Porree quer in Streifen schneiden. Knoblauch pellen und durch eine Presse drücken, Sauerkraut etwas abtropfen lassen und grob hacken.

Creme fraiche unterrühren, einmal aufkochen und die Suppe mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit den Croutons garnieren
 2. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, Porree und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 1 Minute dünsten. Sauerkraut dazugeben und 1 weitere Minute dünsten. Mit 3 TL Paprikapulver und dem Kümmel bestreuen und mit dem Cidre ablöschen. Majoran und Lorbeer zugeben. Gemüsefond zugießen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen. Nach 15 Minuten die Hälfte der Orangenschale zugeben.
 3. Sesamfladen in 1 cm große Würfel schneiden. Restliches Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel dazugeben und rundherum goldbraun braten. Kurz vor Ende der Garzeit mit dem restlichen Paprikapulver, restlicher Orangenschale, Salz und Pfeffer würzen. Croutons auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
 4. Am Ende der Garzeit Majoran und Lorbeer aus der Suppe entfernen.