

Krautsuppe Traditionell oder Asia Style



Sei amol g'miasig!

ZUBEREITUNG

30 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Weißkraut
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 TL Paprikapulver süß
- 1,5 L Gemüsebrühe
- Jodiertes Salz
- Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Kümmel ganz

Für den Asia Style:

- 1 EL Sojasauce
- Chilipaste
- 1 Spritzer Sesamöl

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen, halbieren und fein schneiden. Weißkraut halbieren, Strunk herausschneiden und fein schneiden.
- 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zwiebeln in einem großen Suppentopf im Rapsöl anrösten, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben, kurz mitrösten und schnell mit Gemüsebrühe aufgießen.
- 3 Weißkraut und Gewürze zugeben und bei geschlossenem Deckel mindestens 30 Minuten kochen lassen (wer das Kraut weicher haben möchte, kocht länger).
- 4 Für den Asia Style:
Zum Schluss Sojasauce, Chili und einen Spritzer Sesamöl hinzugeben und servieren.

Tipp

Krautsuppe ist günstig und schmeckt – entweder in der traditionellen Variante oder Asia Style (hier eignet sich z. B. auch gebratener Tofu als Einlage).