

Rotkrautsuppe mit Speck und Äpfeln

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Zwiebel gehackt	
1 Essl.	Butter	zusammen anschwitzen
300 g	Rotkraut geschnitten	begeben
1 Stück	Apfel	in Stücke geschnitten, kurz mit anschwitzen
1 dl	Rotwein	damit ablöschen
1 l	Gemüsebouillon	(aus Gemüsebouquet zubereitet) angiesen, kochen bis das Rotkraut weich ist, mixen
	Maisstärke	mit wenig Wasser anrühren, damit binden
	Kräutersalz , Pfeffer	
	Lebkuchen & Biber	damit abschmecken
1 Essl.	Butter	zerlassen
50 g	Speckwürfeli	darin anbraten
1 Stück	Apfel	in Würfel schneiden, zum Speck geben und kurz mitbraten, die Suppe in Teller geben und mit den Speck-Apfel-Würfeln bestreuen

Tipp: mit knusprigem Brot servieren



Die verwendeten Gewürze:

Kräutersalz

Gemüsebouquet

Lebkuchen & Biber