



## Sauerkrautsuppe mit Bratwurst

4 Portionen

500 g grobe Bratwurst  
25 g Butterschmalz  
2 Zwiebeln  
2 Äpfel  
300 g Kartoffeln, möglichst mehligkochend  
400 g rohes Sauerkraut  
1 Bund Schnittlauch  
200 ml Weißwein  
2 Lorbeerblätter  
10 Wacholderbeeren  
2 TL Kümmel  
1500 ml Gemüsebrühe (gesalzen)  
Salz  
Pfeffer

- Bratwurst pellen, in Scheiben schneiden, in Butterschmalz 3-4 Min. braten
- Kartoffeln schälen und würfeln
- Zwiebeln pellen, längs halbieren und längs in Scheiben schneiden
- Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden
- Wacholderbeeren im Mörser etwas stoßen
- Frische Lorbeerblätter in der Hand etwas zerknäulen
- Sauerkraut grob hacken (soll sich später mit dem Löffel gut essen lassen)
- Schnittlauch zu Röllchen schneiden und beiseite stellen

Im Bratfett der Wurst (evtl. mit etwas zusätzlichem Butterschmalz) Zwiebeln, Äpfel, Kartoffeln und Sauerkraut etwa 5 Min unter ständigem Rühren anbraten. Mit dem Wein ablöschen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in eine Gewürzkugel geben. Gewürzkugel, Kümmel und Gemüsebrühe zufügen und alles bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln. Gewürzkugel entnehmen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratwurst zufügen, nochmals ein paar Minuten ziehen lassen, nochmals abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren.