

Tomaten – Sauerkraut - Suppe

nach Art der Hausfrau

Zutaten:

ca. 800 g Tomaten (Im Winter aus dem Glas / Dose)

500 g Sauerkraut

2 Zwiebeln

500 g (oder mehr) Kartoffeln

Instantbrühe

Pfeffer

Crème fraîche

Butter oder Öl

Zubereitung:

Die Zwiebel in Würfel schneiden und im heißen Fett andünsten. Gewürfelte Kartoffeln dazugeben, mit $\frac{1}{2}$ l Brühe (oder mehr) oder Wasser ablöschen. Kartoffeln (je nach Menge 12 – 16 Minuten) fast gar kochen. Zerkleinerte oder pürierte Tomaten dazugeben. Sauerkraut mit der Schere klein schneiden und mitkochen. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen. Crème fraîche am Tisch löffelweise dazugeben.