



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Sauerkrautsuppe mit geröstetem Bauernbrot

- GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 700 ml Milch, 1,5% Fett
- 300 ml Weißwein
- 300 g Sauerkraut aus der Dose
- 1 Prise Zucker
- 2 Scheiben Bauernbrot
- 1 EL Butter
- 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Sauerkrautsuppe mit geröstetem Bauernbrot

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

3,8 g Fett 25,5 g Kohlenhydrate 10,3 g Eiweiß 2,9 g Ballaststoffe
232 kcal Brennwert

Sauerkrautsuppe mit geröstetem Bauernbrot 700 ml Milch (1,5% Fett) in einen Topf geben und erwärmen. 50 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe einrühren und aufkochen. 300 ml Weißwein zugeben.

300 g Sauerkraut aus der Dose auf ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gut abspülen. Das Kraut in die Suppe geben und diese nochmals aufkochen. Die Suppe fein pürieren und mit einer Prise Zucker abschmecken.

2 Scheiben Bauernbrot in etwa 1 cm große Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brotwürfel hineingeben und diese knusprig und goldbraun rösten.

Die Sauerkrautsuppe in Suppentellern anrichten und mit den gerösteten Bauernbrotwürfeln sowie 1 EL glatter, fein gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer es besonders deftig mag, röstet noch einige Scheiben feste Blutwurst in einer Pfanne und gibt diese in die Suppe.