

# Sauerkrautsuppe aus Polen

## Was ist das Besondere an diesem Land/ dieser Region?

In Polen haben wir, die Mosaikschule, seit vielen Jahren eine Partnerschule, mit der wir regelmäßig Kontakt haben. Wenn wir beim Suppenfest mitmachen, bekommt diese Schule auch das Rezept der Suppe, wir haben es auf deutsch und polnisch. Wir drucken es auch in unserer Schulzeitung ab, in beiden Sprachen.

## Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?

Dieses Rezept hat uns eine Mitarbeiterin der Schule empfohlen. Sie kommt aus Polen und kocht die Suppe selber gerne. Sauerkrautsuppe passt gut in die kalte Jahreszeit.

## Die Zutaten für diese Suppe lauten:

1,5 l Wasser  
250g Schweinerippchen oder Rindfleisch (auch etwas Geräuchertes)  
80g Zwiebeln  
40g Fett  
20g Mehl  
500g Sauerkraut  
250g Wurzelwerk  
20g getrocknete Pilze (muss nicht sein)  
Salz, Pfeffer, Suppenwürze, Kümmel, Lorbeerblatt und Piment

## Wo sind die Zutaten für diese Suppe erhältlich?

Im Lebensmittelladen oder im Supermarkt

## Das Rezept für diese Suppe lautet:

Das Kraut klein schneiden, mit einem Teil des Wassers übergießen und kochen. Die Rippchen waschen, mit dem restlichen Wasser auffüllen, salzen und kochen.

Das Wurzelwerk waschen, putzen, spülen, in Streifen schneiden und zu den fast garen Rippchen tun. Die Rippchen herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen, würfeln und mit dem Kraut zur Brühe geben. Die Pilze waschen, einweichen und kochen. Die Zwiebeln schälen, spülen, klein schneiden, andünsten, mit Mehl bestäuben, leicht bräunen, mit der Suppe, den gehackten Pilzen und dem Pilzsud sowie den Gewürzen verbinden, eine Weile kochen lassen und abschmecken.

Diese Suppe stammt von Jutta Kretschmer mit der Hauptstufe  
der Mosaikschule Marburg

