

Thüringer Sauerkrautsuppe

aus Thüringen

Thüringen und Hessen verbindet eine lange gemeinsame Geschichte, Marburg gehörte einst zu den Landgrafen von Thüringen, aus deren Nachfolge ist dann das Land Hessen entstanden.

In den "Unternehmen am Berg" sind Betriebe aus den verschiedensten Regionen und Nationen engagiert. Wir bilden uns gemeinsam fort, machen bei Stadtteilstesten mit und organisieren auch eigene Veranstaltungen. Nach mehreren Jahren verbindet auch uns eine gemeinsame Geschichte.

Zutaten (für 4 Personen) :

- 300g Sauerkraut
- eine Zwiebel
- 2EL Schmalz
- Salz, Pfeffer, 3 Wacholderbeeren, ein Lorbeerblatt, Gewürzkörner, ½TL Kümmel
- 1l Fleischbrühe
- eine Kartoffel
- 3 bis 4EL saure Sahne

Das Sauerkraut fein schneiden und mit der geschälten und geschnittenen Zwiebel in Schmalz andünsten. Die Gewürze dazugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Das Sauerkraut bei mäßiger Hitze kochen lassen. Kurz bevor es gar ist, die geschälte Kartoffel an die Suppe reiben, alles kräftig durchkochen. Anschließend saure Sahne zugeben und auftragen.