

# Sauerkrautsuppe

## (Variante I)

### Zutaten:

2 l Fleischbrühe  
3 Zwiebeln  
1 große Dose Sauerkraut  
230 g Champignons  
300 ml Gewürzketchup  
200 g Schlagsahne  
800 g Hackfleisch  
1 Stange Porree  
Paprika, Pfeffer, Salz, Öl

### Zubereitung:

- Zwiebel klein hacken.
- In Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Sauerkraut abspülen und abtropfen lassen.
- Pilze und Porree klein schneiden.
- Fleischbrühe, Porree, Sauerkraut und Pilze zum Fleisch geben.
- Alles gut verrühren und 20 Minuten kochen lassen.
- Nach der halben Kochzeit den Ketchup unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Zum Schluss der Kochzeit die Sahne einrühren.