

# Gerahmte Sauerkrautsuppe

250 g Sauerkraut  
50 g magerer Speck  
2 mittlere Zwiebeln  
3 EL Öl  
150 ml trockener Weißwein  
400 ml Rinderbrühe  
250 ml Sahne  
4 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
2 Nelken  
2 geräucherte Mettwürsten  
3 EL Butterschmalz  
200 g Crème fraîche

Sauerkraut grob hacken. Speck und Zwiebeln fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zuerst den Speck darin anrösten. Zwiebeln zugeben und glasig werden lassen. Jetzt das Sauerkraut zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen. Brühe und Sahne zufügen.

Wacholder, Lorbeer und Nelken hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 25 bis 30 Minuten köcheln lassen.

Die Mettwurstchen in feine Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Mettwurstscheiben von beiden Seiten scharf anbraten. Inzwischen die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen und die Mettwurstscheiben zugeben.

Vorsichtig durchrühren und mit Pfeffer, Salz und der Crème fraîche abschmecken und servieren.