



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

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

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Sauerkrautsuppe mit geröstetem Bauernbrot

- 50 g 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

1. Suppe zubereiten:

700 ml Milch (1,5 % Fett) in einem Topf erhitzen und 50 g **GEFRO Edelpilz Cremesuppe** einrühren. Aufkochen und 300 ml Weißwein zugeben.

300 g Sauerkraut aus der Dose in ein Sieb geben, gründlich mit Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Das Kraut in die Suppe geben, erneut aufkochen und fein pürieren. Mit einer Prise Zucker abschmecken.

2. Brot rösten:

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

3. Anrichten & Servieren:

Die heiße Sauerkrautsuppe in Suppentellern anrichten, mit den gerösteten Brotwürfeln und 1 EL fein gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer es besonders deftig mag, brät einige Scheiben feste Blutwurst knusprig an und gibt sie in die Suppe – das sorgt für ein kräftiges, herzhaftes Aroma.