



Sauerkraut-Suppe mit Chorizo

Zutaten (2-3 Portionen):

1 Beutel Mildessa Mildes Sauerkraut mit Ananas
200g Chorizo (spanische Paprikawurst)
1 rote Paprika
3 EL Tomatenmark
0,5L Gemüsebrühe
2 EL Pflanzenöl

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Paprika waschen, putzen und in ca. 1x1cm große Würfel schneiden. Chorizo in dicke Scheiben schneiden.

Schritt 2: Die Zutaten vorbereiten

Das Pflanzenöl im Topf erhitzen und die Chorizoscheiben darin kurz anbraten. Paprikawürfel und Tomatenmark hinzufügen, umrühren und anschwitzen.

Schritt 3: Sauerkraut hinzugeben und aufkochen lassen

Den Inhalt eines Beutels „Mildessa mildes Sauerkraut mit Ananas“ und Brühe hinzufügen, alles einmal aufkochen lassen und bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel 5 - 10 Minuten garen.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Servieren Sie dazu frisches Brot!