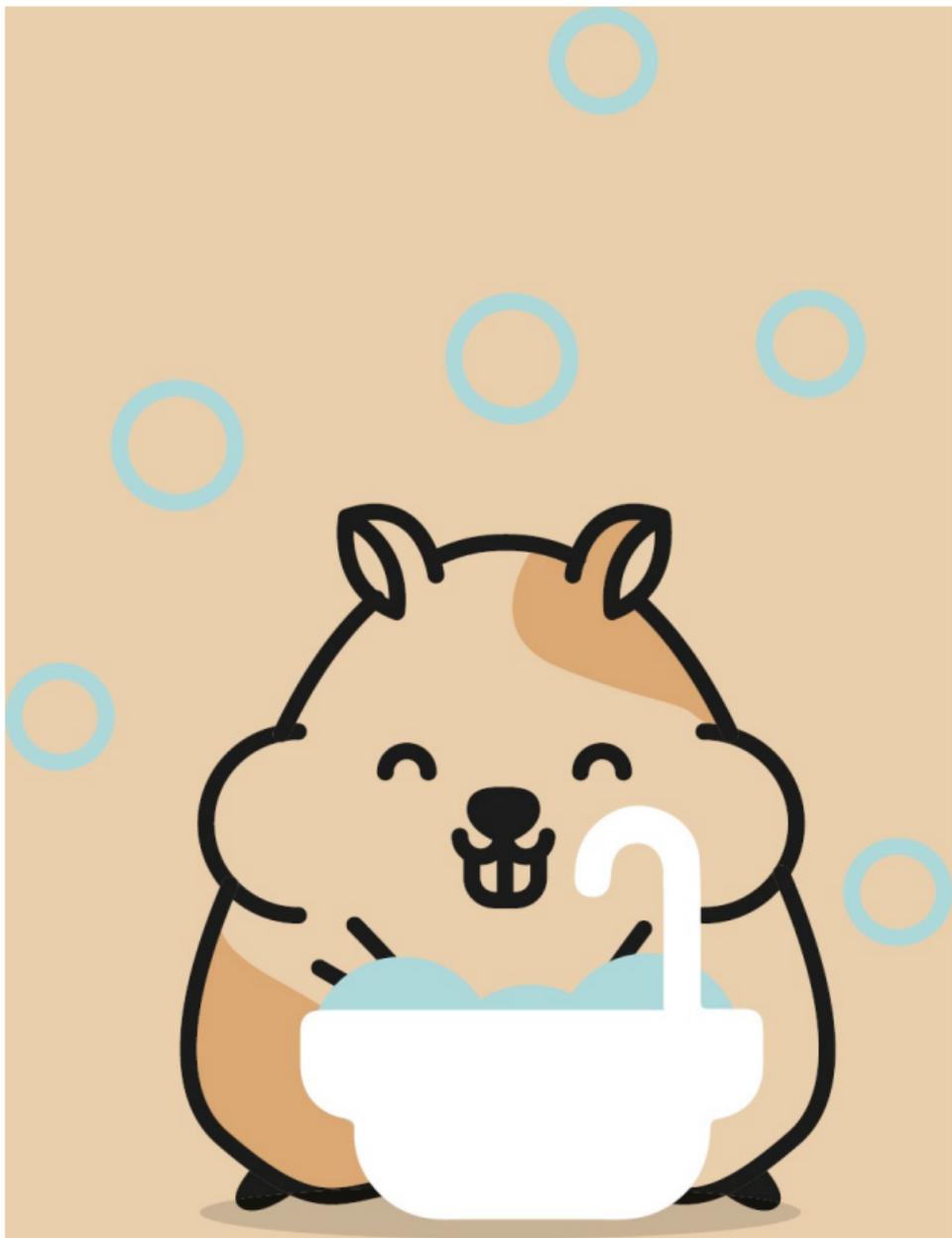


**NICHT
VERGESSEN:
HÄNDE
WASCHEN!**



KRAUTSUPPE



Mit Lagerkraut schmeckt dieser
pannonische Klassiker intensiver als
mit Frühkraut. Dezentere
Räuchergeschmack kommt durch
geräuchertes Paprikapulver in die
Suppe.

ZUTATEN FÜR 6–8 PORTIONEN

- 1 Krautkopf (ca. 1 kg)
- 1 kleiner Zeller
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Sonnenblumenöl
- evtl. Prise Zucker
- 2 EL Paradeismark
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver (evtl. die
Hälfte davon geräuchert)
- Spritzer Weißweinessig