Suppe nach Art der Imker

Zutaten für 4 Portionen:

- ☐ 300 g STETTNER Sauerkraut
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ Butter
- ☐ 1 Dose Mandarinenspalten (Nettogewicht 321g)
- ☐ l Fleischbrühe
- ☐ Salz, Pfeffer
- ☐ 1 Prise Ingwerpulver
- ☐ 1 EL Bienenhonig
- ☐ 300 g Crème fraiche oder Sauerrahm
- ☐ 1 Bund Dill

Tipp:

Sauerkrautsuppe als Partyüberraschung schmeckt als Vorspeise oder auch als Mitternachtssuppe. Statt der süßen Variante ist auch die herzhafte sehr beliebt. Statt Mandarinen, Ingwer und Honig kann man verwenden:

Variante 1: Gehacktes, angebraten mit Zwiebeln, gewürzt mit Salz und Pfeffer

Variante 2: fein gewürfelte Tomaten mit einer scharfen Salami in dünnen Scheiben, abgeschmeckt mit Cayennepfeffer und Salz

Variante 3: angeröstetes Schweinemett mit Äpfeln & Zwiebeln dünsten, abgeschmeckt mit Curry Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Lauchzwiebeln und Kirschtomaten putzen und waschen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Kirschtomaten halbieren. Feldsalat putzen, waschen & gut abtropfen lassen. Apfelsaft, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. 3 Esslöffel Öl darunter schlagen. Sauerkraut auseinander zupfen, ggf. klein schneiden. Sauerkraut, Tomaten & Lauchzwiebeln vermengen. Vinaigrette darüber gießen und etwas ziehen lassen.

Inzwischen Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Scampi waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Zitrone gründlich waschen, in etwas dickere Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Scampi und Zitrone auf 4 Holzspieße stecken.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Scampispieße darin von jeder Seite 1 bis 2 Minuten braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Knoblauch hinzufügen. Aus der Pfanne nehmen und mit Pfeffer bestreuen. Feldsalat vorsichtig unter den Sauerkrautsalat heben. Salat mit je einem Spieß auf 4 Tellern anrichten.