



mmhhhh ... mit Honig!

Ungarische Krautsuppe

Zutaten: 250 g Zwiebeln, 1 - 2 EL Fett,
400 g Paprikaschoten (rot und grün),
1 l Fleischbrühe, 1 Gläschen Weißwein,
300 g Sauerkraut, 1 mittelgroße Kartoffel,
1 Becher saure Sahne, Salz, Pfeffer,
 $\frac{1}{2}$ - 1 El Honig.

Zubereitung: Zwiebeln grob hacken und
Glasig dünsten. Paprika in Streifen
schneiden und kurz mitdünsten, das
Gemüse mit Brühe und Wein aufgießen.

Sauerkraut auflockern und zur Suppe geben,
alles zusammen 20 - 30 Minuten leise
köcheln lassen, das Gemüse soll nicht zu
weich werden. Die Kartoffel reiben, unter
die Suppe mischen und noch einmal durch-
kochen. Die saure Sahne unterrühren. Die
Krautsuppe mit Salz, Pfeffer und Honig
Abschmecken.

Tipp: Pro Teller ein oder zwei kleine
Räucherwürstchen machen aus der Suppe
ein kleines Hauptgericht.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**

mmhhhh ... mit Honig!

Ungarische Krautsuppe

Zutaten: 250 g Zwiebeln, 1 - 2 EL Fett,
400 g Paprikaschoten (rot und grün),
1 l Fleischbrühe, 1 Gläschen Weißwein,
300 g Sauerkraut, 1 mittelgroße Kartoffel,
1 Becher saure Sahne, Salz, Pfeffer,
 $\frac{1}{2}$ - 1 El Honig.

Zubereitung: Zwiebeln grob hacken und
Glasig dünsten. Paprika in Streifen
schneiden und kurz mitdünsten, das
Gemüse mit Brühe und Wein aufgießen.

Sauerkraut auflockern und zur Suppe geben,
alles zusammen 20 - 30 Minuten leise
köcheln lassen, das Gemüse soll nicht zu
weich werden. Die Kartoffel reiben, unter
die Suppe mischen und noch einmal durch-
kochen. Die saure Sahne unterrühren. Die
Krautsuppe mit Salz, Pfeffer und Honig
Abschmecken.

Tipp: Pro Teller ein oder zwei kleine
Räucherwürstchen machen aus der Suppe
ein kleines Hauptgericht.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**

mmhhhh ... mit Honig!

Ungarische Krautsuppe

Zutaten: 250 g Zwiebeln, 1 - 2 EL Fett,
400 g Paprikaschoten (rot und grün),
1 l Fleischbrühe, 1 Gläschen Weißwein,
300 g Sauerkraut, 1 mittelgroße Kartoffel,
1 Becher saure Sahne, Salz, Pfeffer,
 $\frac{1}{2}$ - 1 El Honig.

Zubereitung: Zwiebeln grob hacken und
Glasig dünsten. Paprika in Streifen
schneiden und kurz mitdünsten, das
Gemüse mit Brühe und Wein aufgießen.

Sauerkraut auflockern und zur Suppe geben,
alles zusammen 20 - 30 Minuten leise
köcheln lassen, das Gemüse soll nicht zu
weich werden. Die Kartoffel reiben, unter
die Suppe mischen und noch einmal durch-
kochen. Die saure Sahne unterrühren. Die
Krautsuppe mit Salz, Pfeffer und Honig
Abschmecken.

Tipp: Pro Teller ein oder zwei kleine
Räucherwürstchen machen aus der Suppe
ein kleines Hauptgericht.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**