

Kapustnica – slowakische Kohlsuppe

Kapustnica besteht aus gesäuertem Weißkohl, Kartoffeln, Rauchfleisch oder Wurst, Trockenpilzen und –pflaumen. In der Slowakei hat jede Familie ihr eigenes Rezept für ihre Kapustnica. Manche kochen sie mit zusätzlichem Fleisch, Paprika, Sahne oder einer Mehlschwitze.

Man kann also ruhig etwas experimentieren, denn die Suppe erfordert keine Kochkunst, jedoch etwas Geduld. Dafür kann man die Suppe genüsslich über mehrere Tage hinweg schlemmen, sie wird dadurch garantiert nur besser schmecken.

Zutaten 4 Portionen:

- 1 kleine Zwiebel
- 75 g Räucherspeck, gewürfelt
- 1 TL Zucker
- 300 g Sauerkraut
- 1 TL Paprikapulver
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeere
- 3 Pimentkörner
- 5 Pfefferkörner, schwarze
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 2 große Kartoffel
- 2 geräucherte Bratwürste
- Handvoll getrocknete Steinpilze
- ½ Handvoll getrocknete Pflaumen
- Salz
- 150 g Sauerrahm zum Anrichten



Zubereitung:

Es empfiehlt sich, das Sauerkraut kurz im Topf mit Wasser durchzuspülen, damit die Suppe nicht zu sauer schmeckt. Solange das Sauerkraut abtropft, wird die Zwiebel klein geschnitten und in einem großen Suppentopf mit dem Speck und dem Pflanzenfett angebraten, bis der Speck kross und die Zwiebeln schön glasig sind. Mit Zucker bestäuben.

Nun das Sauerkraut dazugeben, mit Paprikapulver bestäuben und kurz mitbraten.

Anschließend die Gemüsebrühe dazugeben. Die gepressten Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Majoran und den Kümmel dazugeben.

Die Suppe mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Die Hitze reduzieren und die Suppe nur noch leicht simmern lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und mit dem Küchenhobel fein reiben.

Die Bratwürste in Gänze, die Kartoffeln, getrockneten Steinpilze sowie Pflaumen zur Suppe geben, salzen und weitere 20 Minuten mitsimmern lassen.

Am besten wäre es, nun die Suppe einfach einen Tag lang stehen zu lassen und dann nochmal zu erwärmen. Nach Bedarf noch etwas schärfer mit Chili oder Paprikapulver abschmecken, da die Sauerkrautsuppe richtig würzig schmecken sollte.

Achtung! Vor dem Aufwärmen die Bratwürste herausnehmen, in feine Scheiben schneiden und zurück in die Suppe geben.

Gegessen wird die Suppe traditionell mit Brot und mit Sauerrahm verfeinert.