

POLIEVKA KAPUSTOVA – slowakische Sauerkrautsuppe

Zutaten

- 1 Handvoll Backpflaumen
- 1 Handvoll Champignons
- 4 Debrecziner
- 2 Gewürnelken
- 1 TL Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- Rapsöl
- 300 g Sauerkraut
- 150 g Sauerrahm
- 100 g Schinkenspeck
- 1 ½ l Wasser
- 1 Zwiebel (groß)
- Paprika (scharf), Pfeffer, Salz und Thymian
nach Bedarf



Zubereitung

Den Schinkenspeck in Würfel schneiden und mit den ganzen Würstchen in etwas Rapsöl anbraten. Olivenöl geht auch, aber in der Slowakei wachsen keine Oliven. Echte slowakische Klobasa bekomme ich hier nicht, also müssen 4 Debrecziner herhalten, liegt ja von der Slowakei nicht so weit weg.

Dann die geschnittenen Pilze und die Zwiebel in Würfel geschnitten dazugeben. Wenn die Zwiebel glasig aussieht, Pflaumen, Paprika und das Sauerkraut dazugeben und kurz umrühren. Alles mit 1 ½ l Wasser auffüllen und die restlichen Gewürze dazutun. Die Suppe auf kleiner Stufe etwa 1 bis 1 ½ Stunden köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Würste kleinschneiden, die Suppe noch mal nachwürzen falls notwendig und den Sauerrahm unterrühren.

Dazu isst man dunkles Brot und trinkt ein Šariš, na ja deutsches Bier tut's auch.