

Suppe mit Sauerkraut und Frikadellen nach Russischer Art von Retu

Mengen für 10 Personen

Originalname Schtschi - kaum auszusprechen, aber lecker

4.0 Liter Wasser	
800 g Hackfleisch	
3.0 Stück Eier	
185 g Zwiebeln	Hackfleisch, Ei, 2 EL Mehl, 1 gehackte Zwiebel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine (ca. 2 cm Durchmesser) Frikadellen formen und in das kochende Wasser geben. Sauerkraut hinzufügen und auf schwacher Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
250 g Rüebli	
900 g Sauerkraut	
100 g Mehl	Butter in der Pfanne schmelzen, 2 EL Mehl zugeben, kurz anbraten und in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken, darauf streuen und servieren.
350 g Speck	Zweite Zwiebel hacken und mit Bacon anbraten. Tomatenmark hinzufügen, in die Suppe geben und noch ca. 10 Minuten weiterkochen.
50 g Butter	
150 g Tomatenmark	
1.0 g Salz	Nach Belieben würzen
1.0 g Pfeffer	Nach Belieben würzen
1.0 g Petersilie, frische	Zum servieren auf Suppe streuen

Arbeitszeit ca. 35 Minuten