



Suppe mit Sauerkraut und Frikadellen nach Russischer Art

von Retu

Mengen für 30 Personen

Originalname Schtschi - kaum auszusprechen, aber lecker

12 Liter Wasser	
2.4 kg Hackfleisch	
9.0 Stück Eier	
555 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.
750 g Rüeblli	
2.7 kg Sauerkraut	
300 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.
1.05 kg Speck	Zweite Zwiebel hacken und mit Bacon anbraten. Tomatenmark hinzufügen, in die Suppe geben und noch ca. 10 Minuten weiterkochen.
150 g Butter	
450 g Tomatenmark	
3.0 g Salz	Nach Belieben würzen
3.0 g Pfeffer	Nach Belieben würzen
3.0 g Petersilie, frische	Zum servieren auf Suppe streuen

Arbeitszeit ca. 35 Minuten