

Rheinische Kartoffel-Sauerkrautsuppe mit Apfel-Flönz



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Die Rheinische Küche ist bekannt für ihre einfachen, herzhaften Speisen und Termini, die nur der eingefleischte Rheinländer verstehen kann. Hinter „Flönz“ verbirgt sich beispielsweise die typisch schwach geräucherte, rheinische Blutwurst. In unserem Rezept zeigen wir Ihnen eine deftig-rustikale Sauerkrautsuppe, mit allem was der Rheinländer liebt. Lecker und herzhaft eignet sich dieses schmackhafte Rezept besonders in der kalten Jahreszeit.

Zutaten

- 400 g Kartoffeln, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 säuerlicher Apfel, entkernt, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 200 g rheinische Blutwurst - Flöns, ohne Haut, gewürfelt
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 150 g Weinsauerkraut
- 600 ml Fleischbrühe

- 200 ml flüssige Sahne
- 50 g Butter
- Etwas frischer, ersatzweise getrockneter Majoran
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck mit 1 Zwiebel und dem und Knoblauch in Butter anschwitzen und die Kartoffelwürfel dazu geben, 2 min. mit angehen lassen. Mit der Fleischbrühe aufgießen, 15 min. kochen lassen, dann das Sauerkraut und die Sahne und etwas Majoran zufügen und weitere 15 min. köcheln lassen; hin und wieder umrühren. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen, nachschmecken.

Schritt2

In der Zwischenzeit die Flöns Würfel in Butter anbraten, Zwiebel - und Apfelwürfel kurz mit angehen lassen. Die Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten und als „Topping“ die Flöns - Apfelwürfel und einige Majoranblättchen darüber geben.

Rezeptart: Deutsche Küche, Gebundene Suppen, Kartoffelgerichte, Partyrezepte, Rheinisch, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch, Suppen, Warme Vorspeisen **Zutaten:** Apfel, Kartoffel, Sauerkraut

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-kartoffel-sauerkraut-suppe-mit-apfel-floens/>