

WÜRZIGES SAUERKRAUT MIT CEVAPCICI

ZUTATEN:

- 350g Sauerkraut
- 140g Rinderhackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Butter
- 20g Kokosöl
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver
& Cayenne Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Gib das Hackfleisch in eine Schüssel. Hacke den Knoblauch ganz klein und gib ihn zum Hackfleisch dazu. Würze alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Knete alles gut durch und forme kleine Würstchen daraus. Brate diese auf niedriger Temperatur in Kokosöl.
Brate das Sauerkraut mit der Butter auf mittlerer Temperatur und würze es mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer.
Verteile die Cevapcici inklusive dem Bratfett nun auf dem Sauerkraut.



Tipp: Selbstverständlich kannst du auch selbst zubereitetes Sauerkraut dafür verwenden.

CHAMPIGNON CRÈMESUPPE MIT SCHINKENWÜRFELN

ZUTATEN:

- 250g Champignons
- 200g Kokosmilch
- 110g Schinkenwürfel
- 50g Lauch
- 50g Wasser
- 30g Butter
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss



ZUBEREITUNG:

Schneide den Lauch und die Champignons klein und gib sie in einen Topf mit Kokosmilch, Wasser und 20g Butter. Lass das Ganze mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Temperatur für etwa 10-15 Minuten köcheln. Denk dran regelmäßig umzurühren. Brate die Schinkenwürfel in einer Pfanne mit 10g Butter. Püriere die Suppe mit einem Pürierstab bis eine homogene Masse entsteht. Würze die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Verteile die Schinkenwürfel inklusive des Bratenfetts über der Suppe.



Tipp: Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, kannst du nachträglich noch etwas Wasser unterrühren.