

# Windhaager Adventsuppe

## ZUTATEN:

30 dag Sauerkraut	2 Lorbeerblätter
25 dag mageres Geselchtes oder Selchroller	4 Wacholderbeeren
1 Paar Debreziner oder Frankfurter	1 EL Tomatenmark
60 ml Öl	1 Prise Cayennepfeffer
4 dag Zwiebelwürfel	Eventuell ½ TL Staubzucker
3 Zehen Knoblauch	
1,5 EL Mehl	
Suppenwürfel	
Salz und Pfeffer	
1,5 EL Paprikapulver	

## ZUBEREITUNG:

Geselchtes in Wasser weich kochen, herausnehmen, den Fond beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauchwürfel in heißem Öl glasig anrösten. Mit Mehl stauben, Tomatenmark, Paprikapulver, Staubzucker und die restlichen Gewürze zugeben. Das klein geschnittene Sauerkraut einmengen, mit Selchsuppe aufgießen u. alles ca. 25 Minuten kochen. Selchfleisch in kleine Würfel, Würstel in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Kurz aufkochen und dann anrichten.

### Bemerkung der Köchin:

Ich mache diese würzige Suppe gerne, wenn ich vorher einen Selchroller gekocht habe und Fleisch davon übrig geblieben ist. Das ist eine Alternative zur Verwertung des Restes. Ansonsten ist natürlich ein Selchroller bzw. Geselchtes auch gut mit Wurstresten zum Faschieren für Hascheeknödeln.

