**Sauerkrautsuppe**

**Zutaten für 6 Personen**

250g frisches Sauerkraut od. 1 Dose Sauerkraut

2 Zwiebeln

100 g durchwachsener Speck oder Schinkenwürfel

1l Gemüsebrühe

250 ml Sahne

Salz, Pfeffer

Einlage:

Lachsschinken

oder

geräucherte Forelle

Oder

geräucherter Lachs

**Vorbereitung**

1. Zwiebeln schälen und würfeln
2. Sauerkraut mit einer Schere in kleine Stücke schneiden

**Zubereitung**

1. Speck in einem Topf erhitzen
2. Zwiebeln zugeben
3. Sauerkraut zugeben
4. Mit Brühe und Sahne auffüllen und ca. 15 Min.kochen lassen
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Einlage in kleinen Stücken auf warme Teller verteilen und die Suppe darüber füllen.