

## Sauerkrautsuppe (für 16 Portionen)

Zutaten: 200 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
40 g Öl  
120 g gewürfelten Schinkenspeck  
3 Würfel Gemüsebrühe  
800 g Dose grob geschnittenes Sauerkraut  
800 g Dose Tomaten  
1 Teelöffel Salz  
3 Prisen Pfeffer  
2 Teelöffel Gyrosgewürz  
10 Mettwürstchen  
3 bunte Paprika  
200 g Sahne  
1 Esslöffel Zucker  
1250 ml kochendes Wasser

### Zubereitung im Thermomix

- Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- Öl und Schinkenspeck zugeben und 3 Minuten/Varoma/Stufe 1 dünsten.
- Brühwürfel, Sauerkraut, Tomaten und Gewürze zugeben, Würstchen in den Varoma legen, aufsetzen und 15 Minuten/Varoma/Stufe 2 garen.
- Paprikastücke in den Varoma-Einlegeboden geben, in den Varoma einsetzen und 20 Minuten/Varoma/Stufe 2 weiter garen.
- Varoma zur Seite stellen.
- Sahne und Zucker zugeben und 5 Sekunden/Stufe 3 verrühren.
- Würstchen in Scheiben schneiden und zusammen mit Paprika und Mixtofinhalt in einen großen Topf (5 Liter) füllen, kochendes Wasser zugeben und verrühren.
- Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.