

## Burgenländische Krautsuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

- 40 dag Weißkraut
- 1 Stk. Zwiebel
- 15 dag Speck (durchzogener)
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver (rotes)
- 1/2 l Wasser
- 2 Zehe(n) Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken
- 2 EL Mehl (zum Binden)

### Zubereitung:

1. Für die **Burgenländische Krautsuppe** Zwiebel mit Speck etwas anrösten. Anschließend Paradeismark und Paprika mit Wasser aufgießen.
2. Das Kraut, Salz, Knoblauch, Pfeffer und Chiliflocken dazugeben. Alles durchrühren und weich kochen.
3. Zum Schluss mit Mehl binden und nochmals kurz aufkochen. Die **Burgenländische Krautsuppe** eventuell nachwürzen.

### Tipp:

Die **Burgenländische Krautsuppe** schmeckt auch am nächsten Tag aufgewärmt wunderbar. Man kann sie auch sehr gut einfrieren.

