



Josef und Anna Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
Austria

Nach dem Rezept der Bäuerin

Burgenländische Krautsuppe mit Grünen Veltliner

Für ca. 4 Personen

Grüner Veltliner 2016 vom Biohof Klampfer

Unser Grüner Veltliner hat verspielte würzige Nuancen und einen charaktervollen Körper. Der charakteristische grüne Apfel sowie Anklänge von duftigen, pikanten Kräutern runden das Bild ab. Der Grüne Veltliner wächst auf unserem Krautacker - mit 25 Jahren unser ältester Weingarten. Der Krautacker ist ein wilder, ungestümer Weingarten, der, so wie seine Weine, sehr lebendig ist. Der Boden ist sehr kraftvoll und fett. Die Gärung und der Ausbau finden im Stahltank statt.

[Hier geht's zum HofLaden ...](#)

Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 500g Sauerkraut
- 1l Wasser
- 1/8l Grüner Veltliner 2016 vom Biohof Klampfer
- 150g würziger Speck
- 1 Paar Geselchte Würstel
- Etwas getrockneten Chili (nach Belieben)
- Gewürze: 3 Lorbeerblätter, 1 Teelöffel Pimentkörner, 1 Teelöffel Wacholderbeeren, 1 Messerspitze gemahlene Kümmel, etwas Salz

TIPP: Für die vegetarische/vegane Variante werden Speck und Würstel durch 150g geräucherten Tofu ersetzt.



Josef und Anna Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
Austria

Zubereitung:

1. Speck und Zwiebel fein würfelig schneiden
2. Würstel in Scheiben schneiden
3. In einem hohen Topf den Speck anbraten (dann braucht man weniger Öl), Zwiebel dazu geben und mitrösten
4. Die Knoblauchzehe schälen und in den Topf zu den gerösteten Zwiebeln pressen
5. Paprikapulver dazu geben. Nur sehr kurz mitrösten, dann mit dem Grünen Veltliner ablöschen (Sonst wird der Paprika bitter)
6. Kraut in einem Sieb waschen
7. Würstel und Kraut zu den gerösteten Zwiebeln geben und mit Wasser aufgießen
8. Lorbeerblätter, Piment, Wacholderbeeren und gemahlene Kümmel und Chili dazu geben
9. Suppe eine halbe Stunde kochen lassen
10. Zum Schluss mit Salz würzen. (Es kann sein, dass wegen dem Speck und der Würstel kein Salz mehr gebraucht wird)
11. In einer Suppenschale servieren und ein 1/8erl Grünen Veltliner 2016 vom Biohof Klampfer dazu genießen.

Mahlzeit!