Thüringer Sauerkrautsuppe

Zutaten (für 4 Personen):

300g Sauerkraut
eine Zwiebel
2EL Schmalz
Salz, Pfeffer
3 Wacholderbeeren
ein Lorbeerblatt
Gewürzkörner
½TL Kümmel
1l Fleischbrühe
eine Kartoffel
3 bis 4EL saure Sahne
8 Scheiben gebratener Speck

Zubereitung:

Das Sauerkraut fein schneiden und mit der geschälten und geschnittenen Zwiebel in Schmalz andünsten. Die Gewürze dazugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Das Sauerkraut bei mäßiger Hitze kochen lassen. Kurz bevor es gar ist, die geschälte Kartoffel an die Suppe reiben, alles kräftig durchkochen. Anschließend saure Sahne zugeben und auftragen. Den gebratenen Speck drüberlegen und servieren.