Interreg
Bayern – Česko
Spolufinancováno Evropskou unií
Kofinanziert von der Europäischen Union

Projekt ID: BYCZ12-333
Krátký název projektu (Akronym): BBE
Název projektu / Projektname:

Doma v Bavorsku a v Čechách, doma v Evropě.
In Bayern und Böhmen daheim, in Europa zu Hause.

Kuchařka – pokrmy a recepty
Kochbuch – Böhmerwald-Gerichte und Rezepte

3 – 2026 1B

Zelná polévka s trhaným uzeným žebrem

Počet porcí: 4

Suroviny:

kysané zelí 400 g,

uzená žebra 1 kg,

vývar z uzeného masa 1,5 l,

sádlo 4 lžíce,

1 cibule,

2 lžíce papriky mleté,

4 ks bobkového listu,

5 kuliček nového koření,

maso obrané z uzených žeber,

100ml smetany,

sůl.

Postup:

1. Dáme do hrnce vařit uzená žebra, osolíme.
2. 2Do hrnce vhodného na polévku vložíme sádlo a jemně nakrájenou cibuli, kterou osmažíme dorůžova. Zaprášíme hladkou moukou, vše restujeme a přisypeme papriku – kterou mírně zpěníme. Zalijeme uzeným vývarem, přidáme koření, sůl, brambory nakrájené na kostičky a polévku provařujeme půl hodiny.
3. Do polévky vložíme kyselé zelí, které povaříme a poté vkládáme obrané uzené maso. Polévku dochutíme a pro jemnou chuť přidáme smetanu

Krautsuppe mit gezupften geräucherten Rippchen

Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Sauerkraut,

1 kg geräucherte Rippchen,

1,5 l geräucherte Fleischbrühe,

4 EL Schmalz,

1 Zwiebel,

2 EL gemahlener Paprika,

4 Lorbeerblätter,

5 Pimentkörner,

vom Rippchen gelöstes Fleisch,

100 ml Sahne,

Salz

Zubereitung:

1. Die geräucherten Rippchen in einem Topf kochen und salzen.
2. In einem Suppentopf Schmalz und fein gehackte Zwiebel anbraten, bis sie rosa ist. Mit Mehl bestäuben, alles anbraten und mit leicht aufgeschäumtem Paprikapulver bestreuen. Die geräucherte Brühe angießen, Gewürze, Salz und gewürfelte Kartoffeln hinzufügen und die Suppe 30 Minuten köcheln lassen. 3. Das Sauerkraut zur Suppe geben, kurz kochen lassen und anschließend das geräucherte Fleisch hinzufügen. Die Suppe abschmecken und für einen feinen Geschmack Sahne unterrühren.