



ドイツの家庭の味! ザワークラウトのスープ

Recipe 014



WingAce
CORPORATION



キューネ

ドイツの家庭の味! ザワークラウトのスープ

ドイツの家庭の味、ちょっと酸っぱいスープです。サワークリームを入れるとまろやかになりとても美味しいスープです。酸っぱいのが苦手な方は水洗いを2回位して調節して下さい。

作り方/How to cook

- 1 ザワークラウトは水あらいをしてざく切りに。タマネギは、みじん切りにします。
- 2 鍋に①と水、コンソメ、白ワインを入れ沸騰させ、弱火にして40分煮る。
- 3 ボールに牛ひき肉を入れ塩、コショウをしてよく混ぜて、一口大の肉団子にし②に入れ5分煮る。

クイックメニュー



ソーセージのオープンサンド
フランクフルトソーセージに添えて、本場ドイツのお味をお楽しみ下さい。

主材料/Ingredients

タマネギ…2個、水…800cc、
牛ひき肉…200g、
白ワイン…200cc、
サワークリーム…200cc、
パセリ…少々



「キューネ」ザワークラウト
パレル 1/2瓶

調味料/Seasoning

ビーフコンソメ・チキンコンソメ…各1、
塩・コショウ・砂糖…各少々