Mit dem „U“ wird`s heute deftig! Wenn die Temperaturen nachlassen passt ein herbstlicher Eintopf genau in diese Jahreszeit.

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Paprikaschote (gelb)
250 g Sauerkraut, roh
200 g Kartoffeln
1 EL Öl
300 g Hackfleisch, Schwein
Salz & Pfeffer
je 1 TL Paprikapulver, edelsüß und scharf
1 Lorbeerblatt
250 ml Brühe
200 g Tomaten, gehackt (1 Dose)
frische Petersilie

Die Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln.
Den Knoblauch schälen und fein würfeln.
Paprika waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
Das Sauerkraut durch ein Sieb abgießen.
Kartoffeln schälen und grob würfeln.
Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Paprika zugeben und nochmals mit braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
Das Tomatenmark zugeben, ca. 2 Min. anrösten.
Das Sauerkraut dazu geben und mit Gemüsebrühe und gehackten Tomaten auffüllen.
Kartoffeln untermischen. Ein Lorbeerblatt in den Eintopf legen und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln.
Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Eintopf nochmals abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.
Wer mag bekommt noch einen Klecks kühle saure Sahne darüber.

ALBOTH´S KochWelt
Kocherlebnisse | Mietkoch | Beratung
+49 162 459 2000
www.alboths.de | info@alboths.de

DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM