Artikel vom 13.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 15:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/sauerkrauteintopf

Sauerkrauteintopf



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (4 Personen):

300 g Sauerkraut

500 g Kartoffeln

1 Zwiebel

1 l Gemüsefond

1 rote Paprika

3 EL Tomatenmark

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Öl zum Anbraten

2 getrocknete Wacholderbeeren

2 getrocknete Pimentkörner

2 Lorbeerblätter

100 g Crème fraîche

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Diese in einem Topf bei mittlerer Hitze mit etwas Öl anbraten. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, die Kerne und die weißen Trennwände herausnehmen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zuerst den Knoblauch in den Topf geben und kurz anbraten. Dann das Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Im Anschluss die Paprikastücke und kurz darauf die Kartoffelstücke in den Topf geben und ebenfalls kurz anbraten. Das Gemüse mit dem Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Die Wacholderbeeren, Pimentkörner und Lorbeerblätter währenddessen mitkochen. Diese vor dem Servieren jedoch wieder aus dem Topf holen, da diese nicht mitgegessen werden. Zum Schluss das Sauerkraut hinzufügen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche abschmecken.

Leonie Jaxy