

Kochen mit Klaus

Cabanossi-Krautpfanne mit Paprika (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, 2 TL Fleischbrühe, 2 TL Kümmel,
- 1 EL Bratensaft, Maggi, fl. Süßstoff, 600 g Kartoffeln, 3 Knobizehen,
- 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 250 g Paprika-Mix, 1 Chili, 300 g Cabanossi,
- 60 g Bacon-Streifen, 2 EL Tomatenmark, 250 ml Fleischbrühe,
- 250 ml Gemüsebrühe, Balkan-Gewürzmischung,
- 1 Pck. Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch, Majoran, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag 250 ml Wasser mit dem Sauerkraut in einen Topf geben. Brühe, Bratensaft, Kümmel u. Lorbeerblatt zugeben u. kochen, bis das Wasser verkocht ist. Süßstoff u. Maggi nach Belieben zugeben.



2. Kartoffeln kochen, pellen u. in Würfel schneiden. Paprika waschen, putzen u. grob, Zwiebel u. Knobi schälen u. fein würfeln. Chili fein hacken, Cabanossi in Scheiben schneiden.



3. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln, Knobi, Chili u. Paprika mitdünsten. Tomatenmark mitbraten. Brühe zugießen, Fix einrühren u. aufkochen. Sauerkraut mit Kartoffeln unterheben u. 10 Min. köcheln lassen. Cabanossi zugeben u. darin erwärmen. Mit Salz, Pfeffer u. Balkan-Gewürz abschmecken. Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!



Erstellt von Klaus am 20.03.2015