

Kochen mit Klaus

Herzhafter Sauerkrauttopf

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Sauerkraut, Maggi, 2 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 2 TL Brühe,
- 150 g ger. Bauchspeck, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- 1 rote Paprika, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 3 TL süßes Paprikapulver,
- 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine,
- 200 g Fleischwurst, 300 g Cabanossi, Oregano, Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag das Sauerkraut mit 250 ml Wasser, 2 TL Brühe, Lorbeerblatt, Kümmel u. Maggi (nach Belieben) ca. 30 Min. kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



2. Gemüse putzen, Zwiebeln, Knobi fein, Paprika klein würfeln. Speck in Streifen, Fleischwurst u. Cabanossi in Scheiben schneiden.



3. Speck, Zwiebeln in Öl anbraten, Knobi u. Paprika mitbraten. Mit Tomaten u. Cremefine ablöschen. Sauter kraut, Kartoffeln, u. Cabanossi unterheben u. aufkochen. Abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.



4. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern abschmecken.

Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.

