

Kochen mit Klaus

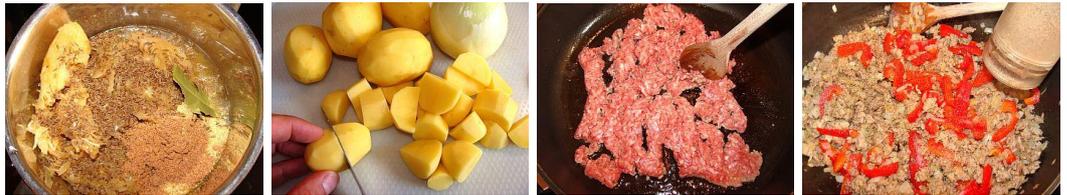
Kraut-Hack-Kartoffeltopf

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 2 TL Gemüsebrühe, 2 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt,
- 1 Zwiebel, 1 rote Paprika, 600 g Kartoffeln, Öl, 250 g Hack, Bratensaft
- Salz, Pfeffer, 1 Pck. Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch, Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag Kraut mit 200 ml Wasser, Brühe, Lorbeerblatt u. Kümmel kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



2. Kartoffeln schälen, grob würfeln, 15 Min. in Salzwasser garen, abgießen u. Brühe auffangen. Zwiebel fein würfeln. Paprika entkernen, waschen u. in Streifen schneiden.



3. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zwiebeln u. Paprika mitbraten, salzen u. pfeffern. 300 ml Kartoffelbrühe zugießen, Fix einrühren u. aufkochen. Kartoffeln u. Kraut unterheben u. bei schwacher Hitze abgedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Bratensaft würzen, Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: *Es wurde noch Maggi zum Sauerkraut gegeben.*



Erstellt von Klaus am 29.08.2013