

# Kochen mit Klaus

## Pikanter Sauerkrauttopf

**Zutaten:** (Für 4-5 Personen)

- 500 g Sauerkraut, Fleischbrühe, 2 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, Maggi,
- flüss. Süßstoff, 60 g Schinkenwürfel, 500 g Schweinegulasch, Pfeffer
- Salz, 1 Zwiebel, 1 rote Paprika, 600 g Kartoffeln, Gemüsebrühe, Öl,
- Bratensaft, 1 Pck. Fix für Gulasch, TK-Petersilie, gerebeltes Majoran

### Zubereitung:

1. Am Vortag Sauerkraut mit 250 ml Wasser, 2 TL Fleischbrühe, Lorbeer u. Kümmel ca. 20 Min. kochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit Süßstoff, 1 EL Bratensaft u. Maggi würzen.



2. Kartoffeln schälen, grob würfeln, 15 Min. in Gemüsebrühe garen, abgießen u. Brühe auffangen. Zwiebel fein würfeln. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Lorbeer aus dem Kraut entfernen.



3. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, herausnehmen u. Gulasch im Bratfett anbraten. Zwiebeln u. Paprika mitbraten, salzen u. pfeffern. 400 ml Kartoffelbrühe zugießen, Fix einrühren u. aufkochen. Kraut u. Schinkenwürfel unterheben. Bei schwacher Hitze abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Kartoffeln unterheben u. weitere 10 Min. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer u. Bratensaft würzen, Kräuter unterheben.



*Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen.*



Erstellt von Klaus am 01.01.2015