

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Sauerkraut-Eintopf mit Cabanossi (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, 2 TL Fleischbrühe, 1 TL Kümmel,
- 6 Wacholderbeeren, 1 EL Bratensaft, Maggi, fl. Süßstoff, 1 Zwiebel,
- 600 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 400 g Paprika-Mix, 300 g Cabanossi,
- 150 g Bacon-Streifen, 2 EL Tomatenmark, 1 EL Ungar. Paprikacreme,
- je 250 ml Fleisch- u. Gemüsebrühe, 1 P. Fix für Bauerntopf mit Hack,
- Majoran, Petersilie

Zubereitung:

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



2. Kartoffeln schälen, würfeln u. 12 Min. in Salzwasser garen, anschließend Wasser abgießen. Gemüse putzen. Paprika grob, Zwiebel fein würfeln. Cabanossi in Scheiben schneiden.



3. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln u. Paprika mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme einrühren. Brühe zugießen, Fix einrühren u. aufkochen. Sauerkraut mit Kartoffeln unterheben u. 10 Min. köcheln lassen. Cabanossi zufügen u. darin erwärmen. Mit Pfeffer abschmecken. Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu kaltes Bier genießen!

