

# Kochen mit Klaus

## Ungarischer Sauerkraut-Hacktopf (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, Paprikapulver (süß), 3 Knobizehen,
- 2 Zwiebeln, 1 Pck. Fix f. Ungarisches Gulasch, 3 EL Tomatenmark,
- 1 EL ungar. Paprikacreme (scharf), 1 rote Chili, Öl, 250 g Paprika-Mix,
- Majoran, TK-Petersilie, 2 TL Gemüse-, 600 ml Fleischbrühe, Maggi,
- 1 Lorbeerblatt, 500 g Sauerkraut, 2 TL Kümmel, 1 EL Bratensaft,
- flüssiger Süßstoff oder 2 TL Zucker, je 2 EL Schmand & Ajvar

### Zubereitung:

1. Am Vortag das Sauerkraut mit 200 ml Wasser, 2 TL Brühe, Kümmel, Maggi, 1 Lorbeerblatt u. Bratensaft ca. 20 Min. kochen. Beim Abkühlen mit Süßstoff u. Maggi abschmecken.



2. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika putzen u. klein würfeln. Chili fein hacken.



3. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knobi u. Chili mitdünsten, salzen u. pfeffern. Paprika zugeben u. mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme einrühren, kurz anschwitzen u. mit Brühe ablöschen, Fix einrühren. Kraut unterheben, aufkochen u. 25 Min. abgedeckt köcheln lassen. Eintopf mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer u. Kräutern abschmecken. Schmand u. Ajvar einrühren. Evtl. andicken.



*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln oder Schupfnudeln reichen.*



Erstellt von Klaus am 11.10.2014