

# Sauerkraut-Pilzeintopf

Zutaten (4 Portionen):

770 g Mildessa mildes Weinsauerkraut  
400 g Champignons  
4 Schalotten  
6 Hengstenberg Cornichons  
4 EL Olivenöl  
600 g Rindernacken, in Streifen  
1 TL Paprikapulver  
2 Lorbeerblatt  
800 ml Rinderbrühe  
4 EL saure Sahne  
Zucker nach Geschmack  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Petersilie zum Garnieren

EMPFOHLENE PRODUKTE:



## 1. Schritt: Der Anfang



Champignons putzen und in grobe Scheiben schneiden. Schalotten fein hacken und Hengstenberg Cornichons in feine Scheiben schneiden.

## 2. Schritt: Die Zutaten vorbereiten



Öl in einem Topf über mittlerer Hitze erwärmen, Champignons und Schalotten zugeben. Für ca. 3 Min. anbraten, bis sie duften. Rindernacken hinzufügen und für ca. 1 - 2 Min. scharf anbraten oder bis er von allen Seiten gebräunt ist. Paprikapulver und Lorbeerblatt hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen. Mit Rinderbrühe aufgießen.

### 3. Schritt: Das Sauerkraut hinzugeben



Hitze auf ein Köcheln reduzieren, Mildessa mildes Weinsauerkraut hinzufügen und ca. 30 - 40 Min. köcheln lassen, bis das Rindfleisch zart ist. Nach Geschmack Zucker zugeben. Geschnittene Cornichons unterrühren. Vom Herd nehmen.

### 4. Schritt: Der letzte Schliff



Eintopf auf Servierteller geben und mit saurer Sahne und Petersilie garnieren. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

### Nährwerte pro Portion:

kcal. 587, Eiweiß 37g, Fett 43g, Kohlenhydr. 12g