



Feuriger Sauerkrauttopf

Zutaten (4 Portionen):

1 Dose Mildessa Weinsauerkraut mit Räucherspeck (425 ml)
400 g Kasseler
2 Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten
1 kleine rote Chilischote
2 EL Pflanzenöl
500 ml Brühe
1 Becher Saure Sahne (150 g)
2 EL gehackte Petersilie
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Kümmel, gemahlen
einige Majoranblättchen

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Kasseler trocken tupfen, Zwiebeln abziehen, Paprika- und Chilischoten halbieren, putzen und waschen. Kasseler, Zwiebeln und Paprikaschoten in Würfel und Chilischote in feine Streifen schneiden.

Schritt 2: Kasseler anbraten und Brühe aufkochen

Öl erhitzen, Kasseler und Zwiebeln dazugeben und anbraten. Paprika- und Chilischoten zufügen und andünsten. Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 10-15 Minuten garen.

Schritt 3: Der letzte Schliff

Sauerkraut dazugeben und ca. 3 Minuten mit erhitzen. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran abschmecken und mit Saure Sahne-Tupfen und Petersilie garniert servieren. Dazu schmeckt frisches Landbrot.