

Eintopf mit Sauerkraut und Rote Bete

Zutaten:

500 g Rote Bete
300 g Kartoffeln
600 g Hackfleisch
200 g Möhren
300 g Sauerkraut
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1,5 l Gemüsebrühe
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Rote Bete, Kartoffeln und Möhren schälen.
- Alles in Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls klein schneiden.
- Sauerkraut abtropfen lassen.
- Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.
- Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch darin anbraten.
- Dann Gemüsebrühe zugeben und alles kurz aufkochen.
- Rote Bete, Kartoffeln, Sauerkraut und Möhren unterrühren.
- Etwa 25 Minuten leicht köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In Suppenschalen anrichten und mit Petersilie überstreuen.