

Eintopf mit Sauerkraut

Zutaten für 4 - 5 Personen:

350 g Sauerkraut
500 g Kartoffeln
1 Dose Pizzatomaten (850 ml)
2 rote Paprika
3 Möhren
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
600 ml Fleischbrühe
10 Wacholderbeeren
2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Paprika, Kartoffel und Möhren klein würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln und Möhren kurz mitdünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Pizzatomaten, Paprika, Paprikapulver und Wacholderbeeren zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer scharf abschmecken.
- Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Sauerkraut etwas klein machen.
- Kleines Kraut zur Suppe geben.
- Noch einmal etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Zum Schluss noch einmal abschmecken.