



Sauerkraut ungarische Art mit Debreciner

3

Herzhaft und lecker:

Sauerkrauttopf mit Debreciner

Zutaten

für 2-4 Personen:

- 1 Glas Thüringer Landgarten BING UND FERTIG - Sauerkraut ungarische Art mit Debreciner
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 große Kartoffeln
- 50 g Schweineschmalz
- 125 ml Fleischbrühe (instant)
- 4 Delikatessgurken
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver süß
- 4 EL saure Sahne

In einem Topf das Schmalz erhitzen, Speckwürfel ausbraten, gehackte Zwiebeln und Knoblauch mit anbraten. Sauerkraut ungarische Art mit Debreciner, Brühe, Gurkenscheiben, Tomatenmark und Paprikapulver in den Topf geben und alles 20 Minuten garen. Dann die Kartoffelwürfel zufügen und noch einmal 10 Minuten garen bis die Kartoffeln weich sind. Direkt auf dem Teller mit einem Klecks saure Sahne verfeinern – BING UND FERTIG.

dazu passt sehr gut ein kräftiges Roggenbrot

TIPP:

Mit Brühe „verlängert“ schmeckt der Sauerkrauttopf auch hervorragend als Suppe.