



Sauerkraut-Gulasch

Arbeitszeit: ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 90 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

200 g Rindfleisch o.
Schweinefleisch
2 Zwiebeln
170 g Sauerkraut
150 ml (Fleisch-)Brühe
1 Tomate
½ Paprika
2 EL Crème fraîche
Öl
Mehl o. Stärke
Salz
Pfeffer
Koriander

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden.
Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Öl in einem Schmortopf anbraten. Dann das Fleisch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und kurz von allen Seiten anbraten.
Tomate und Paprika klein schneiden und dazugeben.
Nun das Sauerkraut darüber verteilen und mit der Brühe übergießen.
Zugedeckt etwa 1 ½ Stunden schmoren lassen.
Anschließend Crème fraîche einrühren und mit etwas Mehl oder Stärke anbinden.

Fleischgericht | Topfgericht