

Paprikakraut

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Karotten / Möhren	3 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	2 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	¼ Liter
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Kümmelpulver	Etwas / nach Bedarf
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	1 Stk.

Zubereitung:

Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Öl anschwitzen. Kraut fein hobeln, Karotten klein würfelig schneiden und den Zwiebeln zugeben, Paprikapulver untermischen, mit ca. 1/4 l Wasser aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1161-Paprikakraut.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at