

Sauerkraut Pfanne

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerkraut	500 g
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Cabanossi	100 g
Sauerrahm / saure Sahne	2 Esslöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Butter	1 Esslöffel
Paprika, grün	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Paprika, rot	1 Stk.

Zubereitung:

Sauerkraut abtropfen lassen, Zwiebel würfeln. Butter erhitzen, Zwiebel und Sauerkraut darin abraten. Paprika in Stücke schneiden. Cabanossi in Scheiben schneiden, beides unter das Kraut heben und andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeer würzen. Das Sauerkraut mit 125ml Wasser ablöschen und zugedeckt ca. 10 Minuten garen. Die Krautpfanne mit Sauerrahm und Paprika anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1312-Sauerkraut-Pfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at