

# Russenkraut mit Kartoffeln

Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 25 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsesfond	¼ Liter
Kartoffeln / Erdäpfel	½ kg
Zwiebeln	1 Stk.
Speiseöl / Öl	6 Esslöffel
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Russenkraut	½ kg

## Zubereitung:

Russenkraut klein schneiden,  
Kartoffeln waschen, schälen und klein würfelig schneiden.  
3 EL Öl in eine Pfanne geben und die Kartoffeln darin kurz anbraten.  
Dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15 Minuten kochen lassen.  
Russenkraut und Kümmel hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen.  
Zwiebel in 3 EL Öl goldgelb anrösten und über das fertige Essen geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1398-Russenkraut-mit-Kartoffeln.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)