

Deftiger Sauer Kohl-Eintopf

Rezept für 0 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweinefleisch	600 g
Gemüsezwiebeln	1 Stk.
Sauerkraut	500 g
Champignons	500 g
Kartoffeln / Erdäpfel	500 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsesfond	1 Viertel
Sauerrahm / saure Sahne	150 g
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zubereitung

Das magere Schweinefleisch und die große Zwiebel würfeln, in sehr heißem Fett anbraten, zerzupftes Sauerkraut zufügen, anschmoren.

Mit 1,8 Liter heißer Brühe auffüllen, geschälte und gewürfelte Kartoffeln zugeben, 20 Minuten garen lassen, blättrig geschnittene Champignons untermengen, weitere 10 Minuten kochen lassen.

Mit saurer Sahne verfeinern und würzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-664-Deftiger-Sauerkohl-Eintopf.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at