

Feuriger Sauerkrauteintopf

Vegetarischer Eintopf - einfach zuzubereiten, variabel, günstig und absolut lecker!



Foto: blume13 <https://www.chefkoch.de/user/profil/711b2f154d96c028f45a92b8bf3d3f32>

Zutaten (4 Personen)

- 4 m.-große Kartoffel(n)
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 500 g Sauerkraut
- 2 EL Olivenöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Kräuter, italienische, getrocknet
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- n. B. Paprikapulver, rosenscharf
- 2 Paprikaschote(n), rot, klein geschnitten
- 1 Dose Kidneybohnen oder Kichererbsen
- n. B. Tabasco, Chilischoten oder Pul Biber
- n. B. Crème Fraiche oder Schmand

Arbeitszeit ca. 15 Minuten – Koch-/Backzeit ca. 35 Minuten – Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und klein würfeln, die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und den Knoblauch ebenfalls klein schneiden oder pressen. Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen, so wird der Eintopf nicht zu sauer. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Nach ca. 2 Minuten den Knoblauch zugeben und weiter dünsten. Dann die Kartoffelwürfel und das Sauerkraut hinzufügen und die Gemüsebrühe angießen. Die Brühe mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark, italienischen Kräutern und Paprikapulver herzhaft würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die klein geschnittenen Paprikaschoten hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln. Dann die Kidneybohnen oder Kichererbsen hinzufügen und den Eintopf mit Tabasco oder anderen Chiliprodukten nach Belieben verschärfen (ich nehme immer eine Mischung davon). Nochmals 5 Minuten ziehen lassen und dann mit einem Klacks Crème fraiche oder Schmand auf dem Teller servieren.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1393071244282985/Feuriger-Sauerkrauteintopf.html>