

Sauerkraut-Eintopf

für min 8 Personen

1 kg geschälte Kartoffeln, gewürfelt

2 Zwiebeln, gewürfelt

Rapsöl

Gemüsebrühe

4 rote Paprika

1 Glas (700g) Tomatenpulpa

4 TL Paprikapulver edelsüß

Salz, Pfeffer

Wacholderbeeren (ca 20)

2 Knoblauchzehen

400-500g Sauerkraut

Zwiebeln + ~~Kartoffeln~~ + Knoblauch im Rapsöl anbraten,
Kartoffeln zugeben und kurz mitbraten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen.

Paprika, Paprikapulver, Salz, Pfeffer + Wacholderbeeren
+ Tomatenpulpa
etwas später zugeben.

Zum Schluss erst das essfertige Sauerkraut zugeben,
das sich ja nur noch erwärmen muss.