

# Szegediner Kraut

# Beilagen

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten }  $\frac{3}{4}$  Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Schalotten	St.	2	3
Knoblauchzehen	St.	2	3
Paprikaschote rot (mittelgroß)	St.	2	3
Paprikapulver (scharf)	EL	4	6
Sauerkraut (Frisch) auch Dose	g	400	600
Gemüsebrühe (Instantpulver)	TL	2	3
Weißwein, trocken	ml	500	750
Lorbeerblatt	St.	2	3
Wacholderbeeren (zerdrückt)	TL	2	3
Butter	EL	2	3
Pfeffer, Salz			
Zucker	Prise	1	

## VORBEREITEN:

1. Schalotten fein hacken.
2. Knoblauchzehen fein hacken.
3. Paprikaschoten schälen, entkernen und fein hacken.
4. Sauerkraut abspülen und ausdrücken.

## ZUBEREITUNG:

1. Schalotten im Topf mit Butter glasig dünsten. Knoblauch und eine Prise Zucker zufügen.
2. Wein und die restlichen Zutaten zufügen. Mit einer Gabel gut mischen. Pfeffern und salzen.
3. 20 Minuten in geschlossenem Topf kochen. Wenn nicht alle Flüssigkeit aufgesogen, offen weiterkochen und Flüssigkeit verdampfen. Vorsicht, Sauerkraut soll Biss behalten, gfs. überschüssige Flüssigkeit abgießen.
4. Butter unterziehen, anrichten.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* Filet Stroganoff

