

# Sauer- kraut- eintopf

mit Speck



## ZUTATEN für 4 Personen:

- 500 g Weinsauerkraut
- 200 g Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 12 Scheiben Bacon
- 750 ml Brühe
- 1 EL Butter
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Kümmel
- 2 EL Petersilie
- ½ TL Zucker
- 1 Prise Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Speck klein würfeln.
2. Die Kartoffeln schälen, das Kerngehäuse der Paprika entfernen und beides in mundgerechte Würfel schneiden.
3. Anschließend die Butter im Topf erhitzen und Zwiebel- sowie Speckwürfel darin anschwitzen. Sauerkraut, Kümmel, Zucker, Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazugeben und alles für 5 Minuten dünsten.
4. Mit Brühe aufgießen und die Kartoffelwürfel unterrühren, um alles abgedeckt für 20 Minuten köcheln zu lassen.
5. Zum Schluss noch die Paprikawürfel und Petersilie dazugeben und den Eintopf weitere 5 Minuten ziehen lassen.