



Sauerkraut-Rindfleischentopf

Zutaten

für 3 Personen

- 6EL Öl
- 400g Rindergulasch
- 4 Zwiebeln
- 250g frisches Sauerkraut
- 1EI Mehl
- 2 EI Paprikapulver
- 1EI Tomatenmark
- 2 Wacholderbeeren
- 1Lorbeerblatt
- 50ml Weißwein
- 1,2IFleischbrühe
- 600g Kartoffeln
- Salz,Pfeffer, Chilipulver
- 200g Schafsmilchjoghurt
- 1EL gehackte Petersilie
- Tabasco

Besonderes Zubehör

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

30 Minuten

100 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Öl in einem Topf erwärmen. Das Rindergulasch rundum anbraten. Dann die geschälten, gewürfelten Zwiebeln zugeben und alles anschwitzen und das Tomatenmark zugeben. Das Sauerkraut zerkleinern mit dem Mehl etwas vermischen und in den Topf geben. Das Ganze nochmal anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Paprikapulver, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Fleischbrühe in dem Topf geben. Das ganze ca. 40 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und würfeln nach den 40 Minuten die Kartoffeln zugeben und ca. 60 Minuten nochmals köcheln lassen. Das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Dip Schafsmilchjoghurt, Petersilie, Salz, Pfeffer und Tabasco verrühren und abschmecken. Das ganze mit frischen Brot servieren.