

Sauerkrauteintopf



Eine kleine **Zwiebel**, **Karotte** und ein Stück **Zeller** schneiden und in wenig Fett anbraten. Kurz etwas (ein Löffel) **Paprikapulver** mitrösten lassen und dann mit etwas Wasser und **Tomatenpulpa** aufgießen. Das **Sauerkraut** und nach Belieben **Erdäpfel** – gewaschen und geviertelt (das Schälen könnt ihr euch bei Bioerpfis gerne sparen) – dazugeben. Noch etwas **Kümmel** hinzufügen und im Druckkochtopf ca 10 Minuten kochen lassen; ohne Druckkochtopf dementsprechend länger (bis die Erdäpfel weich sind).

Wir haben nach dem Garen noch etwas gebratenen **Räuchertofu** drübergestreut. Ein Löffel **Sojarahm** obendrauf schmeckt auch großartig.

Share this: