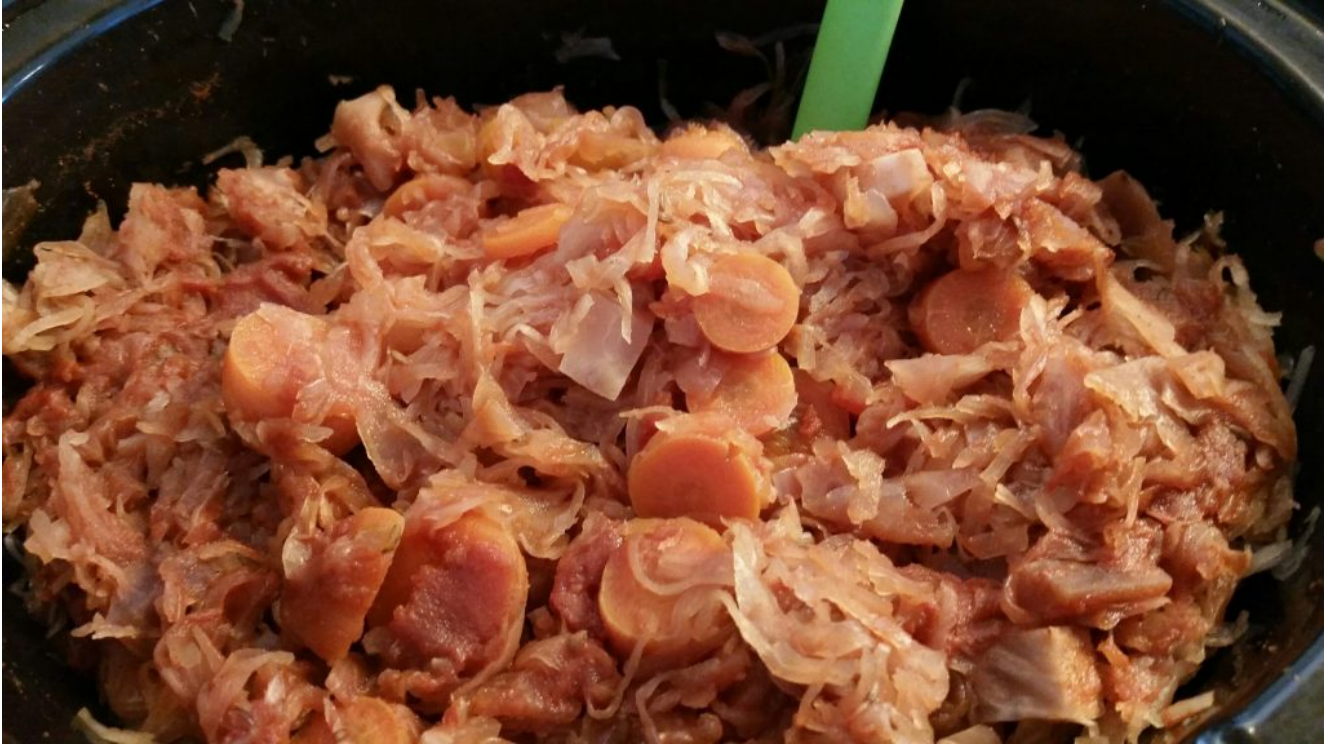


Szegediner-Eintopf aus dem Crockpot / Slow Cooker



Szegediner-Eintopf

Für diesen köstlichen Eintopf folgende Zutaten in den Keramiktopf geben und bei mittlerer Hitze 6-7 Stunden garen lassen:

1 **Zwiebel** geschnitten

2 **Karotten** in dünne Scheiben geschnitten

1 Scheibe **Sellerie** in kleine Stücke geschnitten

2-3 **Kartoffeln** in kleine Würfel geschnitten

1 Dose **Tomatenstücke** (oder frische, wenn vorhanden)

1 TL **Kümmel**

1 EL **Paprika Edelsüß**

1-2 Pkg **Sauerkraut** und soviel

Wasser, dass alle Zutaten bedeckt sind.

Schmeckt hervorragend! Wenn man das Gericht sämiger machen will, einfach 1-2 EL Nussmus (Mandel,..) oder Sojacuisine dazugeben und verrühren.

Share this: