



**Z b g** : 90 Minuten

**R p fü**: 4 Personen

**Z :**

**Z b g**

eine eis  
2 tk. Z iebeln  
500 r auerkraut  
1 Liter uppe  
200 r pe k ürfel  
3 EL Öl  
2 TL Paprikapulver  
1 TL Muskat fris erieben  
2 TL Tomatenmark  
1 TL Ore ano  
2 TL Majoran  
2 EL ümmel anz  
1 tk. es lte arto el  
alzun Pfe er zum bs me ken  
auerra mun Petersilie zum  
anri ten

Vorbereitung sarbeiten

für ie alzkarto eln  
Wasser in einem Topf er itzen  
10 tk. arto eln s len  
ie arto eln in as ei e Wasser eben un et as salzen.  
ie arto eln sin fer enn man mit einem spitzen Messer lo ker  
einste en kann un ie arto el von alleine ie er abruts t.  
as eine eis  
as Fleis in mun ere te tü ke(Würfel) s nei en.

ie Z iebeln in kleine Würfel s nei en.  
as auerkraut aus er Pa kun über ein ieb abtropfen lassen.

ie Zubereitung

et as Öl in einen ro en Topf eben, er itzen un ann as  
e ürfelte Fleis arin s arfanbraten.  
Wenn as Fleis aussen et as farbe at ie er aus em Topf  
ne men un vorerst zur eite stellen.

Im selben Topf nun bei be arf et as Öl inein eben un ie  
Z iebel ürfel s arfanbraten.

ie pe k ürfel zu en Z iebeln eben un ebenfalls et as  
anbraten lassen.

as Tomatenmark azu un ut ur rü ren un im ns luss  
lei as Paprikapulver zu eben.

Mit et as Essi ablös en, ur rü ren un as ebratene Fleis  
ie er in en Topf eben.

Jetzt no as auerkraut zu eben un ur rü ren.

Mit er uppe auf ie en un et as Muskat, Pfe er, alz, Ore ano,  
Majoran un ümmel zu eben un ut ur rü ren.

Jetzt no ie es lte arto el mi elseiner eibe in en Topf  
reiben un ie er ut ur rü ren.

ie Hitze am Her re uzieren, einen e kel auf en Topf eben un  
as rau leis a. ,5 tun en kö eln lassen.

m En e no mit alz un Pfe er abs me ken un bei e arf ie  
o e mit et as in Wasser auf elöster Maisst rke bin en.

Tipp mit einem EL auerra mun en alzkarto eln anri ten un  
et as Petersilie bl er ranieren.