



Z b g : 90 Minuten

Z :

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

R p fü: 4 Personen

Z b g

Vorbereitun sarbeiten
für ie alzkarto eln
Wasser in einem Topfer itzen
0 tk. arto eln s len
ie arto eln in as ei e Wasser eben un et assalzen.
ie arto eln sin fer enn man mit einem spitzen Messer lo ker
einsten 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 Zubereitun
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, Oreano,
Majoran un ümmel zu eben un ut ur rü ren.
Jetzt no ie es lte arto el mi elseiner eibe in en Topf
reibun 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 miteinem EL auerra m un en alzkarto eln anri ten un
et as Petersiliebl er ranieren.