Gedünstetes Szegediner-Kraut

Das gedünstete Szegediner-Kraut ist eine aromatische Beilage. Die köstliche Hausmannskost stammt ursprünglich aus der österreichischen-ungarischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
600 ml	Gemüsebrühe
500 g	Sauerkraut
0.5 TL	Kümmel (ganz)
2 Stk.	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
2 EL	Mehl
3 EL	Wasser

Zubereitung

1. Um **gedünstetes Szegediner-Kraut** zuzubereiten, das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die fein gehackte Zwiebel goldgelb anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen, kurz mitrösten und mit der Gemüsesuppe ablöschen. Das Sauerkraut ausdrücken, nach Belieben mit einem scharfen Messer zerkleinern und zugeben. Die Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Kümmel hinzufügen. Alles gut vermengen und bei mittlerer Hitze 35–40 Minuten sanft dünsten, bis das Kraut weich und aromatisch ist.

2. Das Weizenmehl mit etwas Wasser glatt rühren und in das Szegediner-Kraut einrühren, kurz aufkochen, bis die Sauce leicht sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Tipp

Es lässt sich auch wunderbar vorbereiten – am nächsten Tag schmeckt es oft sogar noch besser!