Krautfleisch

Das Krautfleisch ist eine köstliche Hausmannskost für alle Tage. Das Rezept aus Omas Kochbuch schmeckt Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

400 g	Schweinsschulter (ausgelöst)
200 g	Zwiebel
2 EL	Schweineschmalz (oder Pflanzenöl)
1 EL	Paradeisermark
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Paprikapulver (scharf)
750 ml	Rinderbrühe
2 TL	Kümmel (fein gehackt)
2 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Pfeffer (aus der Mühle)
2 EL	Wasser
1 Stk.	Paprika rot
500 g	Sauerkraut
	Salz
1 Stk.	Erdäpfel mehlig (mittelgroß)
125 ml	Sauerrahm
Nach Belieben	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für das **Krautfleisch** nach Szegediner Art die Schweinsschulter in zirka 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

2. Das Schweineschmalz in einem großen Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln hellbraun dünsten. Das Paradeisermark zugeben, kurz anrösten, Paprikapulver einrühren und sofort mit der Rinderbrühe aufgießen.

3. Das Fleisch hinzufügen, mit Kümmel die geschälten und zerdrückten Knoblauchzehen, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen.

4. Bei mittlerer Hitze halb zugedeckt zirka 40 Minuten garen lassen.

5. Die Flüssigkeit vom Sauerkraut ausdrücken und grob zerschneiden.

6. Die Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Mit dem Wasser in einem Mixer fein pürieren und zum Fleisch geben.

7. Jetzt das Sauerkraut in den Topf geben und bei geringer Hitze weitere 40 Minuten dünsten. Danach mit Salz abschmecken.

8. Den Erdapfel schälen, fein reiben und zugeben. Noch zirka 10 Minuten köcheln lassen, Lorbeerblatt entfernen und mit Salz abschmecken.

9. Das Krautfleisch in tiefe Teller servieren und mit Sauerrahm garnieren. Je nach Belieben mit gehackter Petersilie dekorieren.

Tipp