

Omas Sauerkraut-Fleisch

Wenn es draußen kalt wird, wärmt nichts so gut wie Omas Sauerkraut-Fleisch! Dieses traditionelle, deftige Gericht vereint zart geschmortes Schweinefleisch mit Sauerkraut!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

200 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
500 g	Schweinefleisch (von der Schweinsschulter)
4 EL	Butterschmalz (Schweineschmalz oder Öl)
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Paprikapulver (mittelscharf)
1 Stk.	Paprika rot
500 g	Sauerkraut
750 ml	Rindsuppe
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 TL	Kümmel (ganz)
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Kartoffel (mehlig kochend)

Zubereitung

1. Für **Omas Sauerkraut-Fleisch** die Zwiebeln schälen, zerhacken und in einem großen Topf mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldgelb anrösten. Das Schweinefleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Tomatenmark kurz mitrösten, Paprikapulver einrühren und sofort mit etwas Rindsuppe ablöschen, damit es nicht bitter wird. Das Fleisch, Knoblauch, Kümmel, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzufügen, mit der restlichen Rindsuppe aufgießen und zugedeckt zirka 45 Minuten bei mittlerer Hitze

schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist.

2. Nun das **Sauerkraut** gut ausdrücken und grob schneiden. Den roten Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Beides zum Fleisch geben und zirka weitere 30 Minuten sanft köcheln lassen. Den Erdapfel schälen, fein reiben und zum Krautfleisch geben. Noch etwa 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce leicht bindet. Lorbeerblatt entfernen und Omas Sauerkraut-Fleisch nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Omas Sauerkraut-Fleisch schmeckt besonders gut mit Kartoffeln, frischem Bauernbrot oder Knödeln.