

Rezept

# Russischer Sauerkrauttopf

Ein Rezept von Russischer Sauerkrauttopf, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Champignons	<b>100 g</b> Rinderfilet
<b>2 Scheiben</b> gekochter Schinken (ca. 50 g)	<b>2 EL</b> Öl
<b>1 Dose</b> 3-Minuten-Sauerkraut (Abtropfgewicht 375 g)	<b>400 ml</b> Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> cremige saure Sahne	Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Die Champignons putzen und quer in feine Scheiben schneiden. Fleisch und Schinken (ohne Fettrand) in feine Streifen schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch- und Schinkenstreifen darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. anbraten. Die Champignons dazugeben und unter Rühren 2-3 Min. weiterbraten.
3. Das Sauerkraut und die Brühe gut untermischen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 5-6 Min. köcheln lassen.
4. Die saure Sahne verrühren und mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Den Sauerkrauttopf auf Teller verteilen und mit je 1 Klecks Sahne anrichten.