

## Rezept

# Sauerkraut-Paprika-Sahne

Ein Rezept von Sauerkraut-Paprika-Sahne, am 21.05.2025

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>400 g</b> rohes Sauerkraut
<b>1 EL</b> Butter	<b>1 TL</b> Kümmelsamen
<b>500 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)	<b>1</b> kräftige Prise Zucker
Salz	Pfeffer
<b>1 kleine</b> rote Paprikaschote	<b>125 g</b> Sahne
<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	<b>2 TL</b> edelspüßes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Sauerkraut abtropfen lassen und zerpfücken. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Kümmel darin 1-2 Min. andünsten. Die Brühe angießen und das Kraut untermischen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. schmoren. Falls die Flüssigkeit zu sehr einkocht, etwas Wasser dazugießen.
2. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und die Hälften in kleine Würfel schneiden. Paprikawürfel und Sahne unter das Sauerkraut mischen und 8-10 Min. kochen, bis die Paprikawürfel bissfest sind. Mit beiden Sorten Paprikapulver und eventuell etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauerkraut-Paprika-Sahne schmeckt sehr gut zu Spätzle.