

Rezept

# Sauerkrautpfanne mit Schweinefilet

Ein Rezept von Sauerkrautpfanne mit Schweinefilet, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel (ca. 100 g)	<b>150 g</b> Schweinefilet
<b>1 EL</b> Öl	<b>1</b> kleine Dose Sauerkraut (Abtropfgewicht 285 g)
<b>200 ml</b> Gemüsebrühe	<b>2 EL</b> Tomatenmark
<b>2 EL</b> feuriges Ayvar (Paprikapüree; aus dem Glas)	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
gemahlener Kümmel	Zucker
<b>2 EL</b> Crème fraîche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und längs in feine Spalten schneiden. Das Schweinefleisch erst in Scheibchen, diese längs in Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebel und Filetstreifen darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten.
2. Sauerkraut, Brühe, Tomatenmark und Ayvar dazugeben, alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel sowie 1-2 Prisen Zucker würzen. Alles bei mittlerer Hitze 5-6 Min. kochen lassen.
3. Die Crème fraîche untermischen und die Pfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken.