

# Rahmsauerkraut

Pikantes Rahmsauerkraut als deftige Mahlzeit für kalte Tage

etwa 3 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 500 g Sauerkraut (Abtropfgew.)
- 4 EL Gemüsebrühe
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- Zucker
- Paprikapulver edelsüß
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 Scheiben Kasselerknack (ohne Knochen) (je etwa 150 g)
- 2 EL gehackte Petersilie

## 1 Vorbereiten:

Zwiebel abziehen, Paprika putzen, beides in Würfel schneiden.

## 2 Zubereiten:

1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin dünsten. Sauerkraut locker zupfen und Brühe in den Topf geben. Sauerkraut bei schwacher Hitze etwa 15 Min. mit Deckel dünsten, dabei ab und zu umrühren. Nach der Garzeit Crème fraîche unterrühren und Sauerkraut mit Zucker, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

## 3 Kasseler trocken tupfen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Kasseler darin

bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils etwa 4 Min. braten. Kasseler auf dem Rahmsauerkraut anrichten, mit Petersilie bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu schmeckt Kartoffelpüree.
- Zum Rahmsauerkraut passt auch sehr gut gebratener Zander.