

## Siggi's Sauerkrauteintopf

---

### **Zutaten für 4 Portionen:**

450 g Kartoffel  
1 Zwiebel  
1 Zucchini  
2 EL Pflanzenöl  
500 ml Gemüsebrühe  
2 rote oder gelbe Paprikaschoten  
1 Dose Tomaten (400 g stückig)  
2 TL Paprikapulver (edelsüß)  
Meersalz, Pfeffer  
10 Wacholderbeeren  
1 Knoblauchzehe  
200g frisches Bio-Sauerkraut

### **Zubereitung:**

- 1.) Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauchzehe (ohne Keim!) schälen, würfeln und in einem Topf mit Pflanzenöl kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
- 2.) Paprika würfeln und mit den Tomatenstücken in den Topf geben. Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren dazugeben und 10 Minuten garen.
- 3.) Sauerkraut hinzufügen und weitere 10 - 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

### **Tipp:**

Schmeckt am Folgetag noch besser. Wer mag, kann auch der Suppe kleingeschnittene Wiener Würstchen zugeben.

Dazu passt ein edles Pils von Neumarkter Lammsbräu.

Guten Appetit!