



## Deftiger Kartoffel-Kraut Topf

Dieser Eintopf schmeckt an kühlen Herbst und Wintertagen besonders gut, wärmt und ist, am nächsten Tag aufgewärmt, fast noch besser.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g mildes Weinsauerkraut
- 300 g Kartoffeln
- 200 g Süßkartoffeln
- 2 grüne Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 700 ml Brühe
- 3 EL Würzmarinade "Feuer & Flamme"
- 1 - 1 1/2 TL "Alpensteinsalz"
- 2 TL Gewürzmischung "Guad & Scharf"
- 2 TL "Thymian" (gerebelt)
- 1 TL Kümmel gemahlen
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g Schmand

Paprika putzen, Kartoffeln schälen. Beides waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel grob würfeln, Knoblauch hacken

Würzöl "Feuer & Flamme" in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin hell anbraten.

Kartoffeln und Paprika zugeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze mitdünsten.

Tomatenmark zugeben und mit Brühe ablöschen. Sauerkraut zugeben, mit Salz, "Guad & Scharf", Thymian und Kümmel würzen, aufkochen und zugedeckt ca. 20 - 25 Minuten köcheln lassen.

Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und mit etwas Salz unter den Schmand rühren.

Sauerkraut-Topf eventuell nochmal nachwürzen und servieren. Den Schnittlauch-Schmand da zureichen.

**Tipp:** Anstatt Süßkartoffeln kann man den Eintopf auch mit normalen Kartoffeln kochen, dazu dann 500 g Kartoffeln verwenden.