

Sauerkraut-Eintopf mit Hackfleisch

Für 4 Portionen

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 250 g gekochtes Sauerkraut | 400 g Rindergehacktes | 300 g Kartoffeln, festk. |
| 2 - 3 EL Tomatenmark | 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 150 ml Weißwein | 2 Lorbeerblätter | Thymian |
| Chiliflocken | Pfeffer, Salz | Öl |
| 150 g Sauerrahm | Petersilie | |

Die Kartoffeln schälen, würfeln und circa 20 Minuten garen. Das Gemüse abschütten und das Wasser auffangen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, dann würfeln. In einem passenden Topf Öl erhitzen. Das Hackfleisch hineinbröseln und von allen Seiten anbraten. Zunächst die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anrösten, dann alles salzen und das Tomatenmark einrühren und weiterbraten. Wer kein gekochtes Sauerkraut übrig hat, gibt jetzt das rohe Sauerkraut (300 g) zu. Das sollte vorher grob gehackt werden, damit es später gut zu löffeln ist. Abgelöscht wird mit Weißwein und Kartoffelkochwasser.

Lorbeerblätter, Pfeffer, einige Chiliflocken und Thymian zugeben und den Eintopf circa 30 Minuten sanft köcheln lassen.

Wenn gekochtes Sauerkraut zum Einsatz kommt, wird es nun mit den gekochten Kartoffelstückchen unter das Hackfleisch gehoben und circa fünf Minuten erhitzt. Final mit Salz, Pfeffer oder Thymian abschmecken.

Den Sauerrahm mit Salz verrühren und Schnittlauch oder Petersilie hacken.

Anrichten:

In jeden Teller eine Portion Suppe füllen und mit einem Klecks Sauerrahm und frischen Kräutern verfeinern.

NN am 23. Januar 2026