



Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Petersilie, frisch	10 g
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Öl	2 EL
Speckstreifen	100 g
Sauerkraut	500 g
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Wacholderbeeren	2 St.
Apfelsaft	200 ml
Gemüsebrühe	800 ml
Cabanossi	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zwiebeln halbieren und schälen. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Kartoffeln schälen, waschen, in etwa 2 cm große Stücke schneiden und in den tiefen Dampfgaraufsatz geben.
2. In den Mixbehälter Petersilie geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.
3. In den Mixbehälter Zwiebeln geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl und Speckwürfel zugeben und 3 Min./Anbratstufe anbraten. Sauerkraut, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Apfelsaft und Gemüsebrühe zugeben, tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen und 20 Min./Dampfgarstufe garen.
4. Inzwischen Cabanossi in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Nach Ende der Garzeit Cabanossi in den Mixbehälter geben und weitere 10 Min./Dampfgarstufe garen.
5. Sauerkrauteintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln zugeben und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Anstatt Apfelsaft kannst du auch Ananassaft verwenden. Damit wird der Eintopf extra lecker.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	543 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	34 g