

## Rindsgulasch mit Sauerkraut

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Kochzeit: ca. 1 ½ Stunden

---

Zutaten: 1 EL Bratbutter  
400 g Natura-Beef Voressen  
1 Zwiebel fein geschnitten  
500 g Sauerkraut roh  
1 EL Paprika  
Wenig Kümmel  
4 dl Fleischbouillon  
400 g Kartoffeln festkochend  
½ TI Salz  
4 EL saurer Halbrahm



---

### Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden, Bratbutter erwärmen, Zwiebel andämpfen und Voressen kurz mitdämpfen
2. Sauerkraut, Paprika und Kümmel begeben, ca. 3 Minuten mitdämpfen. Fleischbouillon dazugiessen und aufkochen, zugedeckt bei kleiner Stufe ca. 50 Minuten schmoren.
3. Kartoffeln in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, begeben, zugedeckt ca. 20 Minuten fertig schmoren.
4. Salzen und anrichten. Mit saurem Halbrahm garnieren.