

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Sauerkraut-Möhren Topf

Zutaten: 2 Zwiebeln, 400 g. Kartoffeln, 3 El. Öl, 500 g. Sauerkraut, 1 Liter Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Kümmel, 250g. Möhren, 150 g. saure Sahne, ½ Bund Petersilie

Zubereitung: Die Zwiebeln und Kartoffeln schälen und würfeln. Das Öl erhitzen und die Zwiebelstücke darin glasig anbraten. Die Kartoffelwürfel und das zerpfückte Sauerkraut dazu geben und mit anbraten. Mit der Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und im geschlossenem Topf ca. 20 Min. dünsten. Hin und wieder umrühren und evtl. etwas Wasser dazugießen. Inzwischen die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit in den Topf geben. Kurz vor dem Servieren die saure Sahne unterrühren. Die Petersilie klein hacken und über den Eintopf streuen. Dazu passt ein Bauernbrot.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)