



Ungarischer Sauerkraut-Eintopf mit Speck

Sauerkraut mit Tomate und Peperoni? Was hierzulande etwas ungewöhnlich wirkt, ist in Osteuropa Grundlage vieler traditioneller Eintopfgerichte, zum Beispiel im polnischen Eintopf "Bigos". In Ungarn kommt oft auch Peperoni dazu, dessen leicht süßlicher Geschmack sehr gut mit dem Sauerkraut harmoniert. Zu diesem deftigen Eintopf passt natürlich Wurst, durchzogenes Schweinefleisch, oder ganz naheliegend: geräucherter Speck.

Obwohl es auch vorgekochtes Sauerkraut zu kaufen gibt, muss der Eintopf mit rohem Sauerkraut zubereitet werden, und mindestens 1 1/2 Stunden gekocht werden, solange braucht auch der Speck braucht um weich zu werden.

Zutaten (3 Portionen)

500g Sauerkraut roh
1 Zwiebel, ca. 100g
1,5El Tomatenpüree
1,5dl Weisswein
1Tl Pul biber (oder mildes Paprika)
1/2Tl Kümmel
450g Kochspeck
150g Peperoni, rot und gelb gemischt
200g Kartoffel, festkochend
Rapsöl

Zubereitung

Zwiebeln längs zur Schale vierteln und zu schmalen Streifen schneiden. Soviel Rapsöl in eine Pfanne geben, das der Boden gut bedeckt ist. Zwiebel glasig dünsten (ca. 3-4 Minuten). Tomatenpüree, Pul biber und Kümmel zugeben, unterständigem rühren ca. 2 Minuten mitdünsten. Weisswein dazugießen, aufkochen lassen, das Sauerkraut

zugeben und gut mit der Sauce vermischen.

Speck auf das Sauerkraut legen und zugedeckt 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Kartoffel zu 2cm grossen Klötzen schneiden.

Peperoni unter das Sauerkraut mischen, Kartoffeln auf den Eintopf legen und leicht salzen. Weitere 25 bis 30 Minuten zugedeckt schmoren bis die Kartoffeln gar sind.

Speck zu Tranchen schneiden und zusammen mit dem Sauerkraut und den Kartoffeln anrichten.







