

# Sauerkraut – Eintopf

## Zutaten (4 Portionen)

20 g Öl  
2 Paprika, (ca. 200 g), in Stücken  
100 g Möhren, in Stücken  
1 Zwiebel, halbiert  
1 Knoblauchzehe  
1 Dose stückige Tomaten (400 g)  
100 g Sahne  
20 g Tomatenmark  
½ TL Salz  
¼ TL Pfeffer  
1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe  
500 g Sauerkraut, zerzupft  
4 ungebrühte Bratwürstchen, frisch, Füllung ausgedrückt

## Zubereitung

Öl, Paprika, Möhren, Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen, Anbraten, dann 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern.

Tomaten, Sahne, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Gewürzpaste zugeben, Varoma-Behälter aufsetzen, Sauerkraut einwiegen, Einlegeboden einsetzen, Füllung aus den Bratwürstchen drücken, zu kleinen Klößchen formen und auf dem Einlegeboden verteilen. Varoma verschließen und 20 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.

Varoma absetzen. Sauce in eine Schüssel geben, Sauerkraut und Bratwurstklößchen untermischen, abschmecken servieren.

[www.cookidoo.de](http://www.cookidoo.de)

