



UNGARISCHES KRAUT

Zutaten:

60 dag Sauerkraut, 10 dag Speck, 1 EL Zucker, 1/2 Zwiebel,
Paprikapulver, Kümmel, Knoblauch,
1 EL Mehl, 1/8 l Sauerrahm

Zubereitung:

- kleinwürfelig geschnittenen Speck auslassen
- feingehackte Zwiebel und Zucker darin bräunen
- Paprikapulver und Sauerkraut zugeben
- würzen, aufgießen, dünsten, stauben
- abschmecken und mit Sauerrahm verbessern

