

# GAUMENSPIELEREI



## SZEGEDINER EINTOPF

*2 Portionen*

### ZUTATEN:

½ Zwiebel  
400 g Sauerkraut  
3 Kartoffeln  
3 EL Tomatenmark  
2 TL Paprikapulver  
Salz, Pfeffer  
Rapsöl

### ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln.
2. In einem großen Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig anschwitzen.
3. Tomatenmark dazugeben, kurz mitbraten. Sauerkraut und Paprikapulver ebenfalls dazugeben und durchmischen. Mit ca. 500 ml Wasser aufgießen.
4. Kartoffeln dazugeben und alles ca. 25 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.

[WWW.GAUMENSPIELEREI.AT](http://WWW.GAUMENSPIELEREI.AT)