

# Powertopf

## (Sauerkraut Eintopf)

500g Rinds-Ragout  
500g Sauerkraut roh  
500g Kartoffeln festkochend  
5dl Suure Moscht  
180g Crème fraîche  
1 Stk. Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Paprika, Öl

### Tipp:

Da es sich hierbei um einen Eintopf handelt braucht es einen Topf der sicher gross genug ist.  
Am besten gibst du alle Zutaten vor dem Kochen schon einmal roh in deine Wunsch Pfanne. Du solltest danach noch etwas Rand zur Verfügung haben.

**Vorbereitung:** Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Kartoffeln schälen und in ca. 2x2cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel klein schneiden.

1. Die Pfanne auf den Herd Stellen, gut erhitzen, und darin das Fleisch mit etwas Öl gut anbraten. Die Zwiebel begeben und auch etwas mit anbraten.
2. Nun mit dem „Suure Moscht“ ablöschen und das Sauerkraut begeben. Auf mittlerer Stufe ca. 30 min zugedeckt köcheln lassen.
3. Nun die Kartoffeln begeben, umrühren und weitere 30 min köcheln lassen. Gut im Auge behalten und gegebenenfalls noch etwas Wasser ergänzen damit nichts anbrennt.
4. Zum Schluss noch die Crème fraîche begeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Noch einmal ca. 10 min köcheln lassen, danach Servieren.



Level mittel  
Zeit 80 min  
Saison Winter  
Menge für 4P

**Ä Guetä!**