

## **Sauerkraut-Kartoffel-Gulasch**

### **Zutaten (für 2 Personen):**

300 g Kartoffeln  
1 große rote Zwiebel  
3 EL Öl zum Braten  
250 g Sauerkraut  
1 EL Tomatenmark  
3 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
je 1 TL Majoran, Paprikapulver  
200 g Gemüsebrühe  
1 TL brauner Zucker  
2 TL Schmand  
Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Kartoffeln und Zwiebel schälen, klein schneiden. Zwiebel zur Hälfte hacken, andere Hälfte in Ringe schneiden.

Gehackte Zwiebel in Öl glasig andünsten, dann Kartoffeln und Tomatenmark mit den Gewürzen zugeben und ein wenig anbraten.

Zum Schluss Sauerkraut und Gemüsebrühe zugeben und ca. 30 Min bei niedriger Hitze kochen.

Zwiebelringe in der Pfanne anbraten und mit dem Schmand und Schnittlauchröllchen verrühren. Das leckere vegetarische Sauerkraut-Kartoffel-Gulasch damit servieren.

Guten Appetit!