

Balkan Paprika Eintopf mit Krautbällchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alltagstauglich, preiswert, einfach, schnell, herzhaft, lecker

Zutaten

- 500 g Weinsauerkraut
- 300 g frisches, Bratwurstbrät, aus dem Darm gestreift
- 2 rote Gemüse Paprika, entkernt, grob gewürfelt
- 1 gelber Gemüse Paprika, entkernt, grob gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel in halben Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 150 g milde Paprikapaste (Ajvar)
- 800 ml Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- 150 g Schmand
- 2 El Pflanzenöl
- 1/2 Tl gemahlener Kümmel
- 1 El gehackte Petersilie, 1 El gehackter Schnittlauch, 1 Tl Majoran
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das Sauerkraut auspressen und die Hälfte mit dem Bratwurstbrät und der Petersilie vermengen, etwas durchziehen lassen, kalt stellen. Danach mit feuchten Händen Bällchen formen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Scheibenzwiebeln mit dem Knoblauch in Öl, 1 - 2 min. anschwitzen, dann den Paprika dazu geben.

Schritt5

Kurz schwitzen lassen, Ajvar unterrühren und das restliche Sauerkraut dazu geben.

Schritt6

Mit Kümmel, Salz, Pfeffer, Zucker und Majoran würzen, mit der Brühe aufgießen, 15 min. offen kochen lassen.

Schritt7

Für weitere 10 min. die Krautbällchen dazu geben, bei geschlossenem Deckel garen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Portionieren und einen Esslöffel Schmand darüber verteilen, mit frischem Schnittlauch bestreuen, servieren.

Schritt10

(Gern gebe ich noch einige Kartoffelwürfel dazu)

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** balkan, eintopf, paprika, weinsauerkraut

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/balkan-paprika-eintopf-mit-krautbaellchen/>