

Rindsragout mit Sauerkraut (für 4 Personen)

Zutaten: 800g bis 1kg Rindsragout
 Salz, Pfeffer
 Bratbutter
 500g Sauerkraut fix fertig
 2dl Vollrahm
 1 Becher Crème fraîche
 Paprikapulver

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der Bratpfanne bei starker Hitze allseits gut anbraten, anschliessend eine Stunde ziehen lassen (Platte ausschalten, Deckel auf Pfanne). Das Sauerkraut wässern, gut abspülen, abtropfen lassen und über dem Fleisch verteilen. Auf kleinem Feuer 1 Stunde ziehen lassen. Das Fleisch mit dem Sauerkraut gut verrühren und 1/2 Stunde auf kleinem Feuer ziehen lassen. Rahm, Crème fraîche und recht viel Paprikapulver beigeben (bis es eine schöne Farbe hat). 15 Minuten auf kleinem Feuer ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Kartoffelstock, Polenta, Bratkartoffeln