



Ungarischer Paprika - Eintopf mit Krautbällchen

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht und dabei so..... lecker

Zutaten

- 500 g Weinsauerkraut
- Brät von 400 g grober Bratwurst
- 1 mittelgroßer, grüner Gemüsepaprika in groben Würfeln
- 1 mittelgroßer, gelber Gemüsepaprika in groben Würfeln
- 1 mittelgroßer, roter Gemüsepaprika in groben Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- 1 El Rosenpaprika oder mehr, nach eigenem Geschmack
- ½ Becher Schmand
- Etwas Butterschmalz
- 500 ml Fleischbrühe, instand
- ½ Bund frischer Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Krautbällchen:

Schritt2

Das Sauerkraut auspressen, die Hälfte grob hacken, mit dem Bratwurstbrät mischen, verkneten, nachschmecken und kleine

Schritt3

30 - 40 g schwere Bällchen formen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen, die Paprikawürfel und etwas Paprikapulver dazu geben. Kurz miteinander schmoren, danach das restliche Sauerkraut.zufügen. Mit der Fleischbrühe aufgießen und zunächst ca. 15 min. zusammen „köcheln“ lassen.

Schritt6

Die Krautbällchen dazugeben und weitere 10 min. leise garen, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Den Eintopf in vorgewärmten Tellern anrichten und einen guten El Schmand in die Mitte setzen, frischen Schnittlauch darüber streuen.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** bunt, für die ganze familie, für jeden tag, pikant, schnell und preiswert.

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