



## Sauerkraut mal anders

### Zutaten

200 g Zwiebeln (halbiert)  
20 g Butter (in Stücken)  
500 g Sauerkraut  
250 g Champignons (in Streifen)  
250 g Wasser  
1 Würfel Fleischbrühe  
20 g Mehl  
60 g Tomatenmark  
200 g Sahne (oder Milch)  
1 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer  
1 TL Zucker  
20 g Senf (mittelscharf)

### Zubereitung

1. Zwiebeln in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Butter zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten. In der Zeit die Champignons in Streifen schneiden.
3. Übrige Zutaten zugeben, 10 Min./100°/Linkslauf/Stufe 1 garen