



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