

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 02.01.2024**

**Sauerkrauteintopf mit Karotten und Brotchips**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Brotchips**

200 g Baguette oder Brötchen, vom Vortag  
4 EL Pflanzenöl, z. B. Raps- oder Olivenöl  
1 EL Meersalz, ca.  
1 EL Oregano, Rosmarin oder Thymian, getrocknet

**Für den Eintopf**

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
3 Karotten  
2 Zwiebeln, mittelgroß  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Rapsöl  
1 TL Tomatenmark  
500 ml Gemüsefond, ca.  
1 Dose Tomaten, ca. 400 g  
4 Wacholderbeeren  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
300 g Sauerkraut



**Außerdem**

0,5 Bund Petersilie

**Zubereitung**

1. **Das Brot** mit einem Sägemesser in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden und auf ein Mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Die Brotscheiben von beiden Seiten jeweils dünn mit Öl bestreichen.
3. Im heißen Ofen bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten rösten.
4. **Inzwischen, für den Eintopf** Kartoffeln und Karotten schälen, abbrausen und kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
5. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Kartoffeln und Karotten zugeben. Tomatenmark unterrühren und ebenfalls ca. 5 Minuten anrösten.
6. Gemüsefond, Tomaten und Wacholderbeeren zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und weitere ca. 5 Minuten garen.
7. Sauerkraut grob zerpfeifen, evtl. ausdrücken und ebenfalls zum Eintopf geben. Alles weitere ca. 10-15 Minuten köcheln lassen.
8. **Für die Brotchips** Meersalz und Oregano mischen. Brotscheiben aus dem Ofen holen und sofort mit der Kräuter-Salz-Mischung bestreuen.
9. Petersilie fein schneiden. Eintopf nochmal abschmecken, mit Petersilie bestreuen und mit den Brotchips anrichten und servieren.

**Tipp:** Dieser Eintopf ist extrem köstlich und sogar vegan. Wer möchte, kann zum Servieren noch einen Klecks Sauerrahm mit der Petersilie oder Schnittlauch über den Eintopf streuen. Natürlich passen auch Würstchen, Hackbällchen oder gebratene Speckscheiben dazu, wenn es noch etwas deftiger sein soll.