

Paprika-Kraut mit Kräuter-Dip

Für zwei Personen

800 g Sauerkraut	2 Zwiebeln	1 Knoblauch
2 rote Paprika	200 g Dosentomaten	30 g Butter
200 ml trockener Rotwein	1 Lorbeerblatt	1 TL schwarze Pfefferkörner
edelsüßes Paprikapulver	Cayennepfeffer	Salz

Für den Kräuter-Dip:

200 g saure Sahne	10 ml Weißweinessig	1 Bund glatte Petersilie
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Paprikakraut die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Anschließend die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Paprika und Knoblauch darin andünsten. Das Sauerkraut abtropfen lassen, zerrupfen und dazu geben. Mit Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen. Den Rotwein eingießen und einkochen lassen. Die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt in einen Teebeutel geben und mit den Tomaten in der Paprika-Sauerkraut-Mischung kochen lassen.

Für den Kräuter-Dip die Petersilie waschen und fein hacken. Die Petersilie mit der sauren Sahne vermischen und den Weißweinessig hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und den Teebeutel aus dem Paprikakraut nehmen.

Lars Pemöller am 02. Juli 2015