

## Paprikakraut

### Zubereitung:

Weißkraut oder Chinakohl fein schneiden, mit Salz sowie Kümmel würzen und etwas anziehen lassen. In heißem Schmalz oder Butter andünsten. Paprikapulver einrühren, mit einem Schuss Essig ablöschen und mit wenig Suppe aufgießen. Weich dünsten. Paprikaschoten putzen, mit einem Sparschäler schälen und kleinwürfelig schneiden. Kurz vor Garungsende Paprikawürfel einmengen und noch mitdünsten. Bei Bedarf etwas Rahm einrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipp:

Statt der Paprikawürfel kann auch gegen Garungsende etwas Paprikasauce zugegeben werden.

Paradeiserkraut wird nach demselben Rezept zubereitet, nur werden gegen Schluss 2-3 geschälte, würfelig geschnittene Paradeiser (auch aus der Dose) mitgedünstet.



### Quelle:

#### Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

**Kochdauer:** 15 bis 30 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Beilage, Salat

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Weißkraut (jung, oder Chinakohl)
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Schmalz (oder Butter zum Andünsten)
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- Schuss Essig
- 1 Paprikaschoten (1-2, rot oder grün)
- etwas Suppe
- Sauerrahm (evtl.)