

## Rezept

# Sauerkraut mit Chorizo

Ein Rezept von Sauerkraut mit Chorizo, am 27.07.2024

## Zutaten

<b>1 Stange</b> Lauch	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>200 g</b> Chorizo	<b>500 g</b> rohes Sauerkraut
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>250 ml</b> Cidre (ersatzweise Weißwein oder Apfelsaft)
Salz	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>½ TL</b> gemahlener Koriander	<b>1</b> große rote Paprika
<b>100 g</b> saure Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 25 g F, 15 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Den Lauch putzen und der Länge nach aufschneiden. Gründlich waschen, auch zwischen den Schichten, und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chorizo häuten und würfeln. Das Sauerkraut mit zwei Gabeln auseinanderzupfen.
2. In einem Schmortopf das Öl erhitzen. Lauch, Chorizo und Knoblauch darin andünsten. Das Sauerkraut hinzufügen und gut untermischen. Den Cidre dazugießen und alles mit Salz, dem Zucker und Koriander abschmecken. Das Sauerkraut zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren. Dabei ab und zu durchrühren.
3. Inzwischen die Paprika waschen, halbieren, Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften in Würfel schneiden. Zum Sauerkraut geben und alles weitere ca. 20 Min. schmoren, bis das Sauerkraut gar ist. Die saure Sahne unterrühren, alles mit Salz abschmecken und servieren.