

## *Super Kohl – super cool !*

### **Hackfleisch mit Sauerkraut**

#### DAS WIRD GEBRAUCHT:

##### Zutaten:

200 g Rinderhack  
1 Zwiebel  
300 g Sauerkraut  
1 kl. Apfel  
1 El Paprikapulver edelsüß  
1 El Sojasoße  
2 El geh. Petersilie  
Salz u. Pfeffer

#### EIN REZEPT VON:

***Heike Fuhrmann***

AUS:

*Besse*

#### TIPPS:

Rezept für 2 Personen

#### SO GEHT'S:

##### Zubereitung:

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver mischen. In einer Pfanne mit 1 El Sojasoße 3 – 4 Minuten krümelig braten und herausnehmen.

Kleingeschnittene Zwiebel in der Pfanne mit etwas Wasser glasig dünsten. Sauerkraut zugeben und unter Rühren 15 bis 20 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Krautmischung mit dem Hack und dem Apfel mischen. Alles noch einmal heiß werden lassen und mit Petersilie bestreut servieren.