

Zutaten für 2-3 Personen:

1 kg selbst eingelegtes oder 2 Pkg. gekauftes Sauerkraut
1 Zwiebel
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
70 g Sudžuk und 100 g Rauchfleisch
4 Debreziner (scharfe Würste)
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver
2 TL Kümmel
½ EL Zucker
Salz, Pfeffer, Vegeta (selbstgemacht)
300-500 ml Wasser



Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt schneidet ihr das Rauchfleisch in kleine Würfel - Sudžuk und die Debreziner in Scheiben.
- 2) Falls ihr selbst gemachtes Sauerkraut verwendet, nehmt immer 1-2 Blätter, rollt diese ein und schneidet sie so in dünne Streifen (wie im Video gezeigt). Damit ihr die Blätter rollen könnt, entfernt ihr den dicken Teil vom Strunk. Später sammelt ihr diese Teile und schneidet sie ebenfalls klein.
- 3) In einem größeren Topf erhitzt ihr viel Öl (ca. 5-6 EL, denn Kraut verlangt nach Fett). Dann schwitzt ihr die Zwiebelwürfel, das Rauchfleisch, Sudžuk und die Debreziner an.
- 4) Rührt den Knoblauch, das Tomatenmark und das Paprikapulver ein. Fügt nach und nach das Sauerkraut hinzu.
- 5) Dünstet alles zusammen nur kurz und fügt dann ca. 300 ml Wasser hinzu. Später könnt ihr noch weitere 200 ml dazugeben, falls zu wenig. Reduziert die Hitze auf Stufe 5 von 9 und dünstet die Zutaten bei geschlossenem Deckel ca. 20 min lang. Hin und wieder rührt ihr dabei um.
- 6) Danach ist das Kraut weicher und aromatisch. Fügt Kümmel (dieser ist wichtig für das Aroma und die Verdauung von Kraut), Pfeffer, Vegeta, und falls notwendig, Salz. Probiert zuerst, ob es salzig genug ist! Bei mir kommt bei allen Krautgerichten immer Zucker zum Einsatz. Er mildert die Säure des Sauerkrautes und rundet den Geschmack ab.
- 7) Dann könnt ihr anrichten und serviert es mit oder ohne Brot – das ist Geschmackssache. Auf jeden Fall ist dieses Gericht sehr reichhaltig und schmackhaft.

KISELI KUPUS SA KOBASICAMA, SUHIM MESOM I SUDŽUKOM

Sastojci za 2-3 osobe:

1 kg domaćeg ili 2 vrećice kupovnog kiselog kupusa
1 glavica crvenog luka
2 kašike paste od bijelog luka ili 2 čehne
70 g sudžuka i 100 g suhog mesa
4 kobasice (ja koristim ljute)
1 kašika koncentrata od paradajza
1 kašika crvene mljevene paprike
2 kašike kima
½ kašike šećera
so, biber, domaća vegeta
300-500 ml vode



Priprema:

- 1) U prvom koraku suho meso izrežite na sitne kockice a sudžuk i kobasice na kolute.
- 2) Ako koristite domaći kupus, uzmite list po list, zarolajte pa ga izrežite što tanje, kao u videu pokazano. Kako bih listove mogla motati, prvo odstranim debele dijelove pa ih kasnije posebno izrežem.
- 3) U većem loncu zagrijte dosta ulja (ca. 5-6 kašika jer kupus traži masnoću). Potom popržite crveni luk, suho meso, sudžuk i kobasice.
- 4) Umiješajte bijeli luk, koncentrat paradajza i crvenu mljevenu papriku. Postepeno dodajte narezani kupus.
- 5) Kratko podinstajte pa ulijte prvo 300 ml vode. Po potrebi možete kasnije još 200 dodati. Sad smanjite vatru na srednju (5. stepen od 9), stavite poklopac i dinstajte jedno 15-20 min uz povremeno miješanje.
- 6) Nakon tog vremena kupus će biti mekaniji i imaće jako lijepu aromu. Sad dodajte kim (on je bitan za miris ali i probavu kupusa, naročito ako vas muči nadimanje), biber, vegetu i (po potrebi) so. Prvo probajte da li je dovoljno slano pa tek onda solite. Sastojak koji obavezno koristim u jelima sa kupusom je šećer. On je tu da ublaži kiselinu kupusa i da usavrši ukus.
- 7) Zatim se može servirati. Ovo jelo se jede sa kruhom ili bez, to je stvar ukusa. U svakom slučaju je bogato i jako ukusno.