

Hähnchengulasch mit Sauerkraut



Zutaten für 5 Portionen:

- 600 g Hähnchenfleisch
- 500 g Sauerkraut
- 1 Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml [Gemüsebrühe](#)
- 400 g Tomaten (gehackt)
- 1 EL Gulaschgewürz
- 3 EL Tomatenmark
- Kümmel (etwas, gemahlen)
- Cayennepfeffer
- 2 EL Olivenöl

optional

- Creme Fraiche (oder Creme legere)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke.

2. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und würfele sie klein.
3. Wasche und entkerne die Paprikaschote und schneide sie ebenfalls klein.
4. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne und brate das Hähnchenfleisch darin an. Würze es mit dem Gulaschgewürz. Gib die Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel dazu und röste sie ein paar Minuten mit. Rühre das Tomatenmark unter..
5. Gib das Sauerkraut mit in die Pfanne.
6. Gieße die gehackten Tomaten und die Gemüsebrühe an.
7. Lass den Hähnchengulasch mit Sauerkraut 20 Minuten köcheln. .
8. Schmecke ihn mit Kümmel, Salz und Cayennepfeffer ab.
9. Serviere ihn mit Creme legere oder Creme Fraiche zu Salzkartoffeln oder Brot.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

