Sauerkraut mit Hackfleisch aus der Pfanne

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Hackfleisch (ich nehme gern reines Rinderhack, da es magerer ist)
- 500 g Sauerkraut
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 g saure Sahne (oder Creme legere)
- 2 TL Majoran
- Kümmel (etwas, gemahlen)
- Pfeffer
- Salz
- 1 EL Olivenöl

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin goldgelb an.
3. Füge das Tomatenmark hinzu.
4. Gib das Hackfleisch dazu, bestreue es mit Salz und Pfeffer und brate es krümelig.
5. Rühre das Sauerkraut und den Kümmel unter.
6. Gieße die Gemüsebrühe an und gib den Majoran dazu. Lass die Sauerkraut-Hackfleisch-Pfanne 10-15 Minuten köcheln.
7. Rühre dann die saure Sahne unter und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.