

Sauerkrautpfanne

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 - 1 Pk Räuchertofu
1 Glas (ca. 680g) Sauerkraut
2 1/2 T Gemüsebrühe
2-3 TL Kümmel
2 EL Essig
1 Zwiebel
Öl

- Räuchertofu in 3 cm lange, 3 mm breite und dicke Streifen schneiden, in etwas Öl knusprig anbraten, beiseitestellen.
- Zwiebel schälen, in Viertelringe schneiden, in Öl glasig dünsten.
- 3 EL vom Sauerkraut abnehmen, den Rest zu den Zwiebeln geben.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Kümmel und Essig dazugeben, 30 Minuten köcheln lassen.
- Das rohe Sauerkraut und den Räuchertofu untermischen.



Paßt zu: Gebratenen Schupfnudeln (schupfnudeln/) oder Pellkartoffeln.