

## Paradeiskraut



Foto: Norbert Tutschek

### Zubereitung:

1. Für das **Paradeiskraut** Zwiebeln, Kraut und Knoblauch im Butterschmalz leicht rösten, Zucker und Kümmel mitkaramellisieren und mit Paradeissauce ablöschen.
2. Geschnittene Paradeiser, geschnittene Paprika einmengen und mit Gemüsesuppe aufgießen.
3. Mit Pfeffer, Chilipulver und Salz abschmecken.  
Ca. 1/2 Stunde köcheln lassen und mit etwas Essig abrunden.

### Tipp:

Als Beilage Semmelknödel und eine gebratene Knackwurst.

**Kochdauer:** 30 bis 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Beilage , Hauptspeise

**Region:** Österreich

**Eigenschaften:** vegetarisch ,  
Preiswerte Küche

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Weißkraut (grob geschnitten)
- 1 Stk. Zwiebel (geschnitten)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Kümmel
- 1 Stk. Knoblauch (gewürfelt)
- 1 EL Zucker
- 1 Pkg. Paradeiser (passiert, 500 g)
- 5 Stk. Paradeiser
- 1 Stk. Paprika (grün)
- 1/2 l Gemüsesuppe (Suppenwürfel)
- 1 Msp. Pfeffer
- 1 Prise Chilipulver
- 1 TL Essig
- 1 TL Salz