

# Rhöner Krautpfanne

## **Zutaten Hackfleischsoße**

500g gemischtes Hackfleisch  
3 Zwiebeln - 1große Knoblauchzehe  
Geh. Teel Tomatenmark  
Fleischbrühe – 100ml Rotwein  
Piment  
Schwarze Pfefferkörner  
1 Gewürz-Nelke  
1 Lorbeerblatt -1gestr. Teel. Kümmel  
1 Teel Apfelkraut  
½ Schibe trockenes Schwarzbrot  
2 Teel Mondamin

## **Zutaten Kraut**

500g Sauerkraut  
1 kleiner Spitzkohl  
1 kleine Zwiebel  
1 Teel. Rapsöl  
1 Lorbeerblatt – 3 Wacholderbeeren

## **Nudeln**

500g breite Eier-Bandnudeln oder  
Pappardelle



## **Zubereitung Hackfleischsoße:**

Zwiebeln und Knoblauchzehe in kleine Würfelschneiden und anschwitzen  
Hackfleisch mit Tomatenmark braun anbraten und mit Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. In einen Topf umfüllen  
Gewürze in Teei oder Stoffbeutel füllen und in den Topf legen. Brot in kleine Stücke brechen und hinzufügen. Eine halbe Stunde köcheln abschließend Soße mit 2 Teel. Mondamin eindicken.

## **Zubereitung Kraut:**

1. Zwiebel in einem Topf mit Wacholderbeeren in ein wenig Rapsöl anschwitzen, Lorbeerblatt und Sauerkraut zugeben und 30m. köcheln lassen. Anschließend (u.U. falls zu trocken) mit Gemüsebrühe auffüllen
2. Spitzkohl grob würfeln und in Pfanne anbraten.  
Wenn gebräunt Salz, Pfeffer und Kümmel zugeben und 15min Köcheln.
3. Dämpfkraut und Sauerkraut im Tops vermischen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bandnudeln oder Pappardelle kochen (nicht zu weich)

## **Anrichten:**

In drei Schichten servieren. Zu unterst Bandnudeln, darüber Kraut, zu oberst Hackfleischsoße