

## Rindsfiletgulasch mit Sauerkraut an Paprikarahmsauce

Für 4 Personen

### Zutaten

500 g	gekochtes Sauerkraut
500 g	Rindsfilet in 1½ cm grosse Würfel geschnitten
1 dl	kräftiger Rotwein
1 dl	Bratensauce
2 dl	Sauerrahm
1½ EL	Paprika
	Pfeffer aus der Mühle, Salz
	Öl oder Bratbutter

### Zubereitung

- Rotwein und Bratensauce in eine Pfanne geben und etwas einkochen lassen. Den Sauerrahm begeben und zu einer cremigen Sauce kochen. Mit Paprika abschmecken
- Das gut abgetropfte Sauerkraut in der Sauce aufkochen. Mit Pfeffer und Salz nachwürzen
- In einer Bratpfanne das Öl erhitzen. Die Rindfleischwürfel mit Salz und Pfeffer leicht würzen und im heissen Öl kurz anbraten
- Das Fleisch sofort mit dem Paprikasauerkraut mischen. Nicht mehr kochen lassen
- Mit Schalenkartoffeln servieren