

# Peperoni-Kalbfleischvögel auf Sauerkraut



## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Die Peperoni halbieren, entkernen, mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im oberen Drittel des 230 Grad heissen Ofens so lange rösten, bis die Peperonihaut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch decken und 5 Minuten stehen lassen. Dann mit einem spitzen Messer die Haut abziehen. Die Peperonihälften in 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Die Kalbsplätzchen auf der Arbeitsfläche ausbreiten und wenn nötig unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz noch dünner und grösser klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Plätzchen je 2-3 Peperonistreifen, die man aufeinanderlegt, geben und aufrollen.
3. Das Sauerkraut unter kaltem Wasser gründlich spülen und sehr gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

## Zutaten

- 2 Stück Peperoni, rot
- 8 Stück Kalbsplätzchen, gross, dünn geschnitten
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 800 g Sauerkraut
- 1 Stück Zwiebel, gross
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Bratbutter, gehäuft
- 1 Esslöffel Paprika, edelsüss
- 2.5 dl Hühnerbouillon
- 1.5 dl Vollrahm
- 1.5 dl Crème fraîche
- 2 Esslöffel Mehl, gestrichen

4. In einem grossen Schmortopf die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Die Kalbfleischvögel darin rundum anbraten. Herausnehmen.
5. Im Bratensatz die restliche Bratbutter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann den Paprika darüberstäuben und kurz mitrösten. Das Sauerkraut und die Bouillon beifügen. Die Kalbfleischvögel darauflegen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig wenig Bouillon nachgiessen.
6. Vollrahm, Crème fraîche und Mehl im Mixer oder mit dem Stabmixer aufschlagen; damit wird ein Ausflocken des Sauerrahms beim Erwärmen vermieden.
7. Gegen Schluss der Kochzeit die Rahmmischung unter das Sauerkraut mischen und noch 10 Minuten auf kleinstem Feuer kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.