

## Sauerkraut - Pizza

### Zutaten Boden:

400 g Mehl  
40 g Hefe  
250 ml Milch  
2 TL Zucker  
½ TL Salz

### Zutaten Belag:

650 g Weißkohl (ohne Strunk)  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
250 g Mettwürstchen  
100 ml Gemüsebrühe  
350 g Schmand  
2 EL Zucker  
1 EL Butter  
1 TL Kümmel  
1 TL Soßenbinder  
2 EL weißer Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver



### Zubereitung:

- Kleingewürfelte Hefe mit dem Zucker, etwas Mehl Milch zu einem Vorteig verrühren.
- Den Teig 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Das restliche Mehl, die Milch und das Salz hinzufügen.
- Alles verrühren bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Kohl ohne Strunk feinstreifig schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides zusammen mit dem Kümmel in der Butter glasig dünsten.
- Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen.
- Streifenkohl untermengen.

- Etwa 5 Minuten mitdünsten.
- Brühe und Essig unterrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Weitere 15 Minuten dünsten lassen.
- Mettwürstchen in kleine Stücke schneiden.
- Kurz vor dem Ende der Dünstzeit Soßenbinder und Würstchen unterrühren.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Schmand mit etwas Salz und Pfeffer verrühren.
- Gerührtes auf den Teig streichen.
- Kohlmischung auf dem Teig verteilen.
- Mit etwas Paprikapulver überstreuen.
- Bei 250° C etwa 8 - 10 Minuten backen.

**Alternativ:**

1½ Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Mehl, Zucker, Hefe, Salz vermischen.
- Mit der Milch verrühren, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Weiter wie oben