

Szegediner Gulasch

Zutaten (4 Personen)

- 600 g Schweinenacken
- 3 dicke Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Fett
- 500 g Sauerkraut
- 1 TL Kümmel gemahlen
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver
- 3 EBI Tomatenmark
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 rote Paprikaschote
- 100 g saure Sahne



Zubereitungszeit: 25 Min

Szegediner Gulasch

Zubereitung

Das Fleisch waschen und in einem Küchensieb abtropfen lassen, dann mit Küchentücher trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. In eine Pfanne Fett heiß werden lassen und das Fleisch heiß anbraten, so dass es eine schöne braune Farbe bekommt. Die Zwiebeln in Stücke schneiden und in der Pfanne mit dem Fleisch anbraten, mit Salz würzen.

Wenn das Fleisch und die Zwiebeln braun sind, dann alles in einen großen Topf geben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Sauerkraut in ein Küchensieb schütten und mit Wasser abspülen, so wird die Säure gemildert.

Nach ca 1,5 Stunden, wenn das Fleisch fast gar ist, das Sauerkraut dazu geben und mit garen.

Paprikaschote teilen, den Strunk und die Kerne entfernen, waschen und in kleine Stücke schneiden und in den Topf geben.

Wenn alles gar ist, dann noch mal abschmecken und die saure Sahne unterrühren.

