

Szegediner Gulasch

für 4 Personen

Zutaten:

800g Schweinegulasch *vom Bug*
3 große Zwiebeln *in Streifen*
1 EL Tomatenmark
2EL Paprikapulver *edelsüß*
2 Knoblauchzehen *fein gewürfelt*
¼ TL Kümmel *gemahlen*
2 EL Zitronensaft
Spitzbuble Sauerkraut (1 gr. Dose / 850g)

Zubereitung:

Die Zwiebelstreifen und den gewürfelten Knoblauch in Butterschmalz glasig braten, das Fleisch dazugeben und ca. 10min anschmoren. Dann das Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben und nochmals 5min mitschmoren.

Mit Wasser oder Brühe ablöschen sodass das Fleisch gerade so bedeckt ist. Zugedeckt ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen, Zitronensaft und Kümmel hinzugeben. Dann das Sauerkraut hinzufügen und nochmals ca. 30min köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer abschmecken. Das fertige Gulasch mit Schmand servieren.

Dazu passen gut Dampfkartoffele oder frisches Baguette.

Guten Appetit !