

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut

Fleisch:

600g Schweins- oder Rindsvoressen
Salz, Pfeffer, 1KL Paprika

in Schüssel geben
Fleisch würzen

1-2EL Bratbutter

in Gusseisentopf erhitzen
Schweinsvoressen zugeben, auf grosser
Stufe kurzbraten

2 Zwiebeln
Evtl. 2 Knoblauchzehen

hacken
pressen, Fleisch auf mittlere Stufe
zurückschalten, Zwiebeln zugeben, kurz
dämpfen

2EL Tomatenpüree
3dl Wasser
1KL Bouillon

zugeben, verrühren

ablöschen
Eintopf auf kleiner Stufe
zugedeckt 1-2Std. schmoren

½ EL Weisswein
1dl Rahm oder Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Paprika

zugeben, verfeinern
abschmecken

Sauerkraut:

500g rohes Sauerkraut

in Pfanne geben, zudecken
auf sehr kleiner Stufe ohne Zugaben von
Flüssigkeit ca. 1 Std. dämpfen

Das Sauerkraut erst kurz vor dem Essen zum Gulasch geben. Sofort servieren.

Tipp: Dazu passen Kartoffeln, Kartoffelstock, Polenta oder Knöpfli.

Februar 2016, Andrea Schwyn