

Szegediner Gulasch



Mit diesem Gulasch wird jeder zum Sauerkraut-Fan. Einfach und schnell zuzubereiten. Herzhaft und mild.

Zutaten: für 4 Portionen

0,5 kg Schweine-Gulasch, 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote, 250g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 60g Bauchspeck, 100 g Butter, 3 EL Paprikapulver (edelsüß), 250g mildes Sauerkraut, 1 TL Kümmelsamen, 1 TL Majoran, 1 Lorbeerblatt, 100 ml saure Sahne, ½ l Geflügelbrühe

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch sehr klein schneiden, Bauchspeck in kleine Würfel. Alles im Topf mit Butter anbraten, Fleisch hinzu, rundherum anbraten. Sauerkraut hinzu, dann Geflügelbrühe, Meersalz, Pfeffer und Gewürze. 1,5 h garen (schwache Hitze). Paprikaschoten klein würfeln und ca. 30 min vor Ende der Garzeit hinzufügen. Mit Klecks saurerer Sahne auf Tellern anrichten.

Dazu passt knuspriges Weizenbrot.

