

SZEGEDINER GULASCH

4 Portionen

Zutaten:

| | | |
|-----|----|----------------------------------|
| 2 | | Knoblauchzehen |
| 2 | TL | Kümmel |
| 400 | gr | Zwiebel |
| 7 | EL | Öl |
| 4 | EL | Paprika edelsüß |
| 800 | gr | Schweinefleisch von der Schulter |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| 750 | gr | Rinderbrühe |
| 800 | gr | Sauerkraut |
| 100 | ml | saure Sahne |
| 1 | EL | gehackte Petersilie |

Zubereitung:

- Den Knoblauch pellen, zerdrücken und mit dem Kümmel vermischen. Zwiebeln pellen und grob würfeln, in 3 EL Öl glasig dünsten. Die Kümmelmischung und das Paprikapulver unterrühren.
- Das Schweinefleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden und im restlichen Öl anbraten, eventuell portionsweise. Salzen und pfeffern, heiße Rinderbrühe angießen und die Zwiebelmischung zugeben. Zudecken und eine gute halbe Stunde schmoren.
- Das Sauerkraut abtropfen lassen und unter den Gulasch mischen, noch etwa 20 Minuten weiterschmoren, bis alles gar ist.
- Zum Abschluss die saure Sahne untermischen und mit der Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Am Vortag alles zubereiten und gut gekühlt aufbewahren. Am „Esstag“ nur noch erhitzen und dann die Sahne und die Petersilie zufügen.

Guten Appetit!