

Szegediner Gulasch



Zutaten (4 Personen):

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 30 g Butterschmalz
- 500 g Schweinegulasch
- 3 EL Tomatenmark
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Paprikapulver (rosenscharf)
- 500 g Sauerkraut
- 1 Kartoffel (roh & fein gerieben)
- 4 EL saure Sahne

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln dann in halbe Ringe schneiden. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, das Gulasch hinzugeben, scharf anbraten und mit dem Mehl bestäuben.

Zwiebelringe, Salz, Kümmel, Rosenpaprika, Tomatenmark sowie die gepressten Knoblauchzehen zufügen und umrühren.

Wenn das Mehl hellbraun ist, die Gemüsebrühe angießen und alles bei geringer Hitze 30 Minuten schön schmoren lassen. Dann das Sauerkraut sowie die geriebene Kartoffel zufügen, gut unterheben und das Gericht weitere ca. 30 Minuten schmoren.

Das Gulasch dann auf Teller geben, mit je einem 1 EL saurer Sahne garnieren und Servieren.

Tipp:

Dazu schmecken Salzkartoffel oder Kartoffelknödel. Am nächsten Tag schmeckt das Gulasch übrigens noch aromatischer.

Nährwertangaben: 325 kcal p.P., 14 g KH p.P.