

Szegediner Gulasch

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500 g Schweinefleisch, in grosse Würfel geschnitten
- 30 g Bratbutter
- 30 g Mehl
- 300 g Zwiebeln halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Kümmelsamen
- 2 TL Paprikapulver, scharf
- 70 g Tomatenmark oder mehr
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 200 ml Gemüsebouillon
- 150 ml Sauerrahm, optional
- 300 g Sauerkraut oder mehr, bis 500 g
- 1 TL Sauerrahm pro Portion

Zubereitung:

Das Schweinefleisch in der heissen Bratbutter scharf anbraten, bis es von allen Seiten leicht gebräunt ist.

Mit dem Mehl bestäuben, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika, Tomatenmark und die gepressten Knoblauchzehen zufügen.

Alles gut vermischen und anrösten bis das Mehl hellbraun ist. Die Gemüsebouillon hinzugiessen und für ca. 20 bis 30 Minuten auf niedriger Hitze schmoren.

Das Sauerkraut zufügen, gut unterrühren und weitere ca. 30 Minuten schmoren.

Das Gulasch von Tellern anrichten und etwas Sauerrahm auf das Gulasch geben.

Dazu passen gekochte Kartoffeln oder Reis.