

# Szegediner Gulasch



Hauptgang für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 800 g Sauerkraut roh**
- 2 grosse Zwiebeln**
- 1 Knoblauchzehe**
- 800 g Schweinsvoressen**
- Salz**
- Pfeffer**
- Bratbutter**
- 2 EL Paprika edelsüss**
- 1 EL Paprika scharf**
- 2 EL Tomatenpüree**
- 1 dl Weisswein**
- 2 dl Hühnerbouillon**
- 1 TL Kümmel**
- 2 Lorbeerblätter**
- 3 EL saurer Halbrahm**

## Vorbereiten

- a Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser gründlich abspülen und dann gut ausdrücken.
- b 2 grosse Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe fein hacken.
- c Das Schweinsvoressen (ev. grosse Stücke halbieren) mit Salz und Pfeffer würzen.

## Zubereiten

- d In einem grossen Bräter das Voressen mit Bratbutter in 2 Portionen rundum anbraten und dann wieder aus der Pfanne nehmen.
- e Nochmals etwas Bratbutter zum Bratensatz geben und die Zwiebeln und der Knoblauch andämpfen.
- f 2 EL Tomatenpüree dazugeben.
- g 2 Esslöffel Paprika edelsüss und 1 Esslöffel scharfes Paprika darüber streuen und kurz mitdünsten.
- h 2 Esslöffel Mehl darüber streuen.
- i Mit 1 dl Weisswein und 2 dl Hühnerbouillon ablöschen und aufkochen lassen bis sich eine leicht sämige Sauce bildet.
- k Würzen mit 1 Teelöffel Kümmel, Salz, Pfeffer und 2 Lorbeerblätter.
- l Das Fleisch und das Sauerkraut in die Pfanne geben und alles gut vermischen.
- m Das Gulasch nun zugedeckt etwa 70 Minuten auf kleinem Feuer schmoren lassen.
- n Ab und zu die Flüssigkeit prüfen und wenn notwendig etwas Bouillon nachgiessen.
- o Vor dem Servieren 3 Esslöffel saurer Halbrahm darüber verteilen und mit etwas edelsüßem Paprika bestäuben.  
Dazu passen festkochende Salzkartoffeln oder Kartoffelstock.