



Szegediner Gulasch



Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Schweinefleisch, gewürfelt
- 250 g Rindfleisch, gewürfelt
- 3 EL Speiseöl
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l Fleischbrühe
- 500 g Sauerkraut
- 150 g Saure Sahne
- Salz, Pfeffer, Pfefferkörner, Edelsüßpaprika, Kümmel, Chili sowie 2 Lorbeerblätter
- Beilage: Kartoffeln oder Knödel

Zubereitung

Die Fleischwürfel in Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben. Die Brühe hinzufügen, umrühren und etwa 30 Minuten garen.

Das Sauerkraut gemeinsam mit den beiden Lorbeerblättern und einigen Pfefferkörnern hinzugeben und weitere 20 Minuten schmoren lassen.

Die Saure Sahne unterrühren und erneut mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika und Chili abschmecken. Anschließend den Gulasch noch etwas ziehen lassen.

Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln oder Knödel.

Aus aller Welt



