

Für 4-6 Personen

Szegediner Gulasch

Zutaten

750 g Schweineschulter
250 g durchwachsener Speck
2 große Zwiebel
1 TL Kümmel
1 EL scharfes Paprikapulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
Salz
800 g rohes Sauerkraut
1 EL Mehl
200 g Sauerrahm



Zubereitung

- Das Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden
- Den Speck fein würfelig schneiden und in einem großen Topf anbraten
- Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln, zum Speck geben und glasig werden lassen
- Die Fleischwürfel zufügen und rundherum anbraten
- Die Kümmelsamen in einem Mörser zerstoßen
- Kümmel, Paprikapulver und das Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz mitrösten
- ¼ l Wasser zugeben, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 min schmoren
- Das Sauerkraut unterrühren und so viel Wasser zugeben, dass Fleisch und Kraut knapp bedeckt sind
- Weitere 30 min garen lassen, bei Bedarf etwas Wasser zugießen
- Das Mehl mit etwas Wasser glattrühren und mit dem Sauerrahm mischen
- Die Mischung unter das Gulasch rühren und kurz aufkochen lassen

Beilagenempfehlung: resches Bauernbrot, Salzkartoffel oder Spätzle

Perfekt an kalten Wintertagen und einem großen Tisch voll hungriger Menschen

Buchtipps: Die Idee zu dem Rezept stammt aus dem Buch „Herdhelden“ von Sarah Wiener