Rezept

# Szegediner Gulasch

Ein Rezept von Szegediner Gulasch, am 27.04.2024

## Zutaten

### Fleisch

| | |
|---|---|
| **1 kg** | Schweinegulasch (z. B. mageres Nackenstück) |

### Gemüse

| | |
|---|---|
| **4** | Zwiebeln |
| **4 EL** | Schweineschmalz |
| **600 g** | Sauerkraut |
| **4** | Knoblauchzehen |
| **2 EL** | Tomatenmark |
| **1** | rote Paprikaschote |

### Sonstige Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 l** | Fleischbrühe |
| **200 g** | saure Sahne |
| **1 TL** | Mehl |
| **100 ml** | Wasser |

### Gewürze

| | |
|---|---|
| | Salz |
| **1 TL** | Kümmel |
| **1/2 EL** | edelsüßes Paprikapulver |
| | Pfeffer, frisch gemahlen |
| **1/2 EL** | rosenscharfes Paprikapulver |
| **1** | Lorbeerblatt |

### Topping

| | |
|---|---|
| **100 g** | Crème fraîche mit Kräutern |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. 1 TL Kümmel hacken. Das Fleisch damit und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

2. 4 Zwiebeln und 4 Zehen Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

3. In einem Schmortopf 4 EL Schmalz erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten.

4. Beide Paprikapulver einrühren, sofort mit 100 ml Wasser ablöschen. Einkochen lassen, Fleisch hinzufügen und 10 Min. anbraten.

5. Knoblauch, Lorbeerblatt, 2 EL Tomatenmark und etwas Fleischbrühe hinzufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 40 Min. schmoren lassen. Öfter umrühren und Brühe nachgießen.

6. 1 rote Paprikaschote putzen, waschen und klein würfeln.

7. Paprikawürfel mit 600 g Sauerkraut untermengen. Mit restlicher Fleischbrühe bedecken und 30 Min. köcheln lassen.

8. 200 g saure Sahne und 1 TL Mehl verquirlen und unter das Gulasch rühren.

9. Im offenen Topf noch 15 Min. ziehen lassen. Anschließend servieren und nach Belieben mit 1 EL Crème fraîche mit Kräutern pro Portion toppen.