Rezept

Blitzgulasch mit Sauerkraut

Ein Rezept von Blitzgulasch mit Sauerkraut, am 10.06.2025

Zutaten

1	weiße oder rote Zwiebel
600 g	Schweinelende oder -filet
1 EL	neutrales Öl
1/4 l	Fleischbrühe
	Salz
1 Bund	Schnittlauch
1	kleine rote Paprikaschote
1 EL	Butter
je 1 TL	edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver
400 g	gegartes Sauerkraut (aus der Dose)
	Pfeffer
100 g	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Die Paprikaschote vierteln, putzen, waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch von Sehnen befreien und in gut 1 cm große Würfel schneiden.

2. Die Butter und das Öl in einem Topf erhitzen. Das Schweinefleisch darin bei starker Hitze in zwei Portionen jeweils unter Rühren kräftig anbraten, wieder herausnehmen. Die Zwiebel und Paprikaschote in dem Bratfett andünsten. Beide Paprikapulver darüberstäuben und kurz mit anschwitzen.

3. Brühe angießen, das Kraut abtropfen lassen und ebenfalls dazugeben. Fleisch wieder untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

4. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die saure Sahne unters Gulasch rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vorm Essen den Schnittlauch aufstreuen.